В. Б. ЗАЙЦЕВ

ВЕЛИКОЛЕПНАЯ КНИГА ЗАКУСОК

ОТ ДЕРЕВЕНСКОГО ЗАСТОЛЬЯ ДО СВЕТСКОГО ПРИЕМА

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

- Виктор Борисович Зайцев Великолепная книга закусок. От деревенского застолья до светского приема
- Введение
- Закуски на скорую руку
- Закуски из зелени
- Закуски из яиц
- Закуски из сыра и творога
- Закуски из грибов
- Закуски из овощей
-
-
- Закуски из рыбы и морепродуктов
- Закуски из мяса
- Закуски для домашнего застолья
- Закуски из зелени
-
- Закуски из яиц
- Закуски из сыра и творога
- Закуски из грибов
- Закуски из овощей
-
-
- Закуски из рыбы и морепродуктов
- Закуски из мяса
-
- Праздничные закуски
- Закуски из зелени
- Закуски из яиц
- Закуски из сыра и творога
- Закуски из грибов
-
- Закуски из овощей
-
- Закуски из рыбы и морепродуктов
-
- Закуски из мяса
-
- Закуски для фуршета
- Закуски из яиц
- Закуски из сыра и творога

- Закуски из грибов
- Закуски из овощей
- Закуски из рыбы и морепродуктов
- Закуски из мяса
- Бутерброды
- Канапе
-
- Тарталетки
-
-
- Закуски для пикника
- Бутерброды
- Канапе
-
- Закуски из овощей
- Закуски из грибов
- Закуски из рыбы и морепродуктов
-
- Мясные закуски

Виктор Борисович Зайцев Великолепная книга закусок. От деревенского застолья до светского приема

Введение

В этой книге вы найдете рецепты приготовления закусок на основе зеленных и обычных овощей, яиц, рыбы, молочных продуктов и морепродуктов. Способы их приготовления не отличаются особой сложностью, а используемые ингредиенты вполне доступны по цене. В любом из предложенных рецептов присутствует импровизация. При желании хорошая хозяйка всегда сможет внести в рецепт свои изменения и дополнения – все зависит от ее умения и фантазии.

Кроме рецептов закусок, в книге представлены способы приготовления тарталеток и канапе для фуршета. Их можно приготовить за очень короткое время при минимальном расходе продуктов.

Любое из предложенных блюд может стать достойным украшением праздничного стола.

Закуски на скорую руку

Закуски из зелени

Закуска из шпината

Ингредиенты: 500 г листьев шпината, 3 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Листья шпината вымыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и остудить. Шпинат выложить на блюдо, заправить растительным маслом и подать к столу.

Закуска из щавеля и шпината

Ингредиенты: 250 г щавеля, 100 г шпината, 2 яйца, сваренные вкрутую, 2–3 дольки чеснока, 4 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Зелень шпината и щавеля вымыть и мелко нарезать вместе со стеблями. Яйца очистить и мелко нарубить. Чеснок очистить, вымыть и растереть с солью. Зелень укропа вымыть. Зелень щавеля и шпината смешать с яйцами и чесноком, посолить, поперчить, выложить на блюдо, заправить растительным маслом, украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуска из сельдерея и лимона

Ингредиенты: 500 г корней сельдерея, 1 лимон, соль по вкусу.

Способ приготовления

Корни сельдерея вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Лимон вымыть, нарезать кружочками. Сельдерей посолить, украсить кружочками лимона и подать к столу.

Закуска из зеленого салата

Ингредиенты: 300 г листьев зеленого салата, 1 столовая ложка горчицы, 2 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Листья салата вымыть, мелко нарезать, выложить в тарелку, посолить, затем заправить смесью растительного масла и горчицы и подать к столу.

Закуска из сельдерея и кресс-салата

Ингредиенты: 200 г корней сельдерея, 100 г кресс-салата, 50 г сметаны, 1 столовая ложка лимонного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сельдерей вымыть, очистить, отварить в подсоленной воде, нарезать соломкой и сбрызнуть лимонным соком. Кресс-салат

вымыть и мелко нарезать. Сельдерей смешать с кресс-салатом, выложить на блюдо, заправить сметаной и подать к столу.

Закуска из сельдерея и яиц

Ингредиенты: 400 г корня сельдерея, 8 яиц, сваренных вкрутую, 2 яблока, 1–2 луковицы, 200 г сметаны, 50 г майонеза, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Корень сельдерея вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Яйца очистить и мелко нарезать. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и мякоть нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть и нашинковать. Зелень петрушки вымыть. Сельдерей смешать с яйцами, яблоками и луком, посолить, заправить смесью сметаны и майонеза, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из зеленого салата и чеснока

Ингредиенты: 200 г зеленого салата, 3 столовые ложки растительного масла, 2–3 дольки чеснока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Листья салата вымыть, мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть и нарубить. Салат смешать с чесноком, посолить, выложить на блюдо, заправить растительным маслом и подать к столу.

Закуски из яиц

Закуска из яиц и зелени

Ингредиенты: 5–6 яиц, сваренных вкрутую, 1 пучок зелени укропа и 1 пучок зелени петрушки, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 3 столовые ложки растительного масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить, мелко нарубить. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарезать и сбрызнуть уксусом. Яйца перемешать с зеленью петрушки и укропа, посолить, поперчить, выложить на блюдо, заправить растительным маслом и подать к столу.

Закуска из яиц и зеленого лука

Ингредиенты: 6 яиц, сваренных вкрутую, 1 пучок зеленого лука, 100 г майонеза, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить, нарубить. Зеленый лук вымыть и мелко нарезать. Яйца смешать с луком, посолить, поперчить, выложить на блюдо, полить майонезом и подать к столу.

Закуска из яиц и шпината

Ингредиенты: 6 яиц, сваренных вкрутую, 500 г листьев молодого шпината, 100 г майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарезать кружочками. Листья шпината вымыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить, затем крупно нарезать, смешать с яйцами, выложить на блюдо, полить майонезом и подать к столу.

Закуска из яиц в сметанном соусе

Ингредиенты: 4 яйца, сваренных вкрутую, 100 г сметаны, 1 чайная ложка горчицы, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить, отделить белки от желтков. Белки нарубить. Желтки растереть с солью и горчицей, добавить сметану. Зелень укропа вымыть. Рубленые белки выложить на блюдо, полить приготовленным соусом, украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуска «Аппетитная»

Ингредиенты: 3–4 яйца, сваренных вкрутую, 4 ломтика белого хлеба, 3 столовые ложки зернистой икры, 30 г сливочного масла, зеленый лук.

Способ приготовления

Яйца очистить, нарезать кружочками. Ломтики хлеба

намазать маслом, положить на них 2–3 кружочка яйца и немного икры. Готовую закуску украсить перьями зеленого лука.

Закуска из яиц и творога

Ингредиенты: 6 яиц, сваренных вкрутую, 100 г творога, 50 г сливочного масла, 1 пучок зеленого лука, зелень базилика и укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Укроп, базилик и зеленый лук вымыть. Яйца очистить, разрезать пополам, желтки вынуть. Желтки растереть с творогом и маслом, добавить перец, соль и мелко нарезанную зелень укропа. Полученной массой нафаршировать яйца, украсить зеленью базилика, перьями зеленого лука и подать к столу.

Яйца, фаршированные зеленым горошком

Ингредиенты: 8 яиц, сваренных вкрутую, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Яйца очистить, срезать острые концы, вынуть желтки. Желтки растереть, посолить, поперчить, добавить зеленый горошек, зелень петрушки, майонез и перемешать. Нафаршировать подготовленной смесью яйца, выложить их на блюдо, полить растопленным сливочным маслом и подать к столу.

Закуска из яиц и болгарского перца

Ингредиенты: 8-10 яиц, сваренных вкрутую, 3–4 стручка болгарского перца, 200 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить, нарезать дольками и выложить на блюдо. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать соломкой. Зелень петрушки вымыть. Перец выложить на дольки яиц, посолить, поперчить, полить майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска «Кораблики»

Ингредиенты: 6 яиц, сваренных вкрутую, 2 малосольных огурца, 1 стручок болгарского перца, 50 г майонеза, 1 чайная ложка горчицы, зеленый лук, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать тонкими кольцами. Зеленый лук вымыть и мелко нарезать. Малосольные огурцы измельчить. Яйца очистить, разрезать пополам, вынуть желтки и растереть их с майонезом. Добавить

огурцы, горчицу, зеленый лук, посолить, поперчить и перемешать. Полученной массой заполнить половинки яиц. Зелень петрушки вымыть. Готовую закуску украсить кольцами болгарского перца, веточками петрушки и подать к столу.

Закуски из сыра и творога

Закуска из сыра и чеснока

Ингредиенты: 200 г сыра, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 10 г сметаны, 50 г майонеза, 3 дольки чеснока, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сыр натереть на крупной терке. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Яйцо очистить и мелко нарезать. Зелень укропа вымыть и измельчить. Сыр смешать с чесноком, яйцом и зеленью укропа, посолить, заправить смесью майонеза и сметаны, выложить на блюдо и подать к столу.

Закуска из сыра, лимона и чеснока

Ингредиенты: 200 г сыра, 2 лимона, 50 г майонеза, зелень укропа и базилика, 2–3 дольки чеснока, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лимоны вымыть, очистить от кожуры, нарезать кружочками и выложить на блюдо. Зелень укропа и базилика вымыть. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Сыр натереть на крупной терке, смешать с чесноком и майонезом, поперчить. На каждый кружочек лимона выложить по 1–2 чайные ложки приготовленной смеси, украсить веточками укропа и листьями базилика и подать к столу.

Закуска из сыра и мяса курицы

Ингредиенты: 250 г сыра, 150 г отварного мяса курицы, 100 г маринованных грибов, 100 г консервированного зеленого горошка, 150 г майонеза, 1 столовая ложка тертого хрена, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Сыр и мясо нарезать соломкой, смешать с зеленым горошком, посолить и поперчить. Готовую закуску выложить на блюдо, заправить майонезом, украсить маринованными грибами, посыпать тертым хреном и подать к столу.

Закуска из творога и орехов

Ингредиенты: 200 г творога, 100 г сметаны, 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 2 дольки чеснока, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть и измельчить с помощью чеснокодавилки. Творог протереть через сито, смешать с орехами и чесноком, посолить, поперчить, выложить на блюдо, полить сметаной и подать к столу.

Закуска из плавленого сыра и зеленого горошка

Ингредиенты: 150 г плавленого сыра, 1–2 яйца, сваренных вкрутую, 3 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и мелко нарубить. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Сыр натереть на крупной терке, смешать с зеленым горошком, яйцами, выложить на блюдо, посолить, полить майонезом, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из сыра и шпрот

Ингредиенты: 500 г сыра, 1 банка шпрот, 50 г сливочного масла, 50 г маринованных грибов, 2 огурца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и нарезать кружочками. Маринованные грибы нарезать ломтиками. Шпроты размять вилкой, смешать со сливочным маслом. Сыр нарезать ломтиками толщиной 0,5 см и выложить на блюдо. На каждый ломтик выложить немного смеси из шпрот и масла, сверху положить кружочки огурцов и ломтики маринованных грибов и подать к столу.

Закуска из сыра и консервированной сайры

Ингредиенты: 200 г сыра, 150 г консервированной сайры, 1–2 луковицы, 2 яйца, сваренных вкрутую, 50 г майонеза, 50 г сметаны, 50 г листьев зеленого салата, 1 помидор, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Яйца очистить и нарубить. Сыр нарезать ломтиками. Листья зеленого салата вымыть и выложить в блюдо. Консервированную рыбу размять до получения однородной массы. Помидор вымыть и нарезать дольками. Ломтики сыра выложить на листья салата, посыпать рублеными яйцами, сверху выложить рыбу и кольца лука, посолить, полить смесью сметаны и майонеза, оформить дольками помидора и подать к столу.

Закуска из голландского сыра и яиц

Ингредиенты: 300 г голландского сыра, 4–5 яиц, сваренных вкрутую, 2 огурца, 150 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сыр нарезать ломтиками. Яйца очистить и нарезать кружочками. Огурцы вымыть и нарезать дольками. Ломтики сыра и кружочки яиц выложить на блюдо, посолить, полить сметаной, оформить дольками огурцов и подать к столу.

Закуска из сыра, яблок и орехов

Ингредиенты: 200 г сыра, 1–2 яблока, 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 100 г сметаны, 50 г

листьев зеленого салата, соль по вкусу.

Способ приготовления

Листья салата вымыть и выложить на блюдо. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и мякоть натереть на крупной терке. Сыр натереть на крупной терке и смешать с орехами, яблоками и сметаной. Листья салата посолить, положить на них приготовленную смесь, свернуть трубочкой, и подать к столу.

Закуска из плавленого сыра и кукурузы

Ингредиенты: 100 г плавленого сыра, 1–2 яйца, сваренные вкрутую, 3 столовые ложки консервированной кукурузы, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Сыр натереть на крупной терке, смешать с кукурузой, яйцами, выложить на блюдо, посолить, полить майонезом, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из сыра сулугуни, яиц и чеснока

Ингредиенты: 400 г сыра сулугуни, 5 долек чеснока, 6 яиц, сваренных вкрутую, 100 г майонеза, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Сыр натереть на крупной терке. Чеснок очистить, вымыть и измельчить с помощью чеснокодавилки. Сыр смешать с яйцами и чесноком. Закуску посолить, поперчить, выложить на блюдо, заправить майонезом и подать к столу.

Творог с редькой и фисташками

Ингредиенты: 100 г творога, 1 редька, 1 столовая ложка измельченных ядер фисташек, 50 г сметаны, 1 / 2 чайной ложки сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редьку вымыть, очистить, натереть на крупной терке и посыпать сахаром. Творог протереть через сито, посолить, смешать с редькой и фисташками, выложить на блюдо, полить сметаной и подать к столу.

Закуски из грибов

Закуска из белых грибов и сыра

Ингредиенты: 500 г грибов, 100 г сыра, 100 г сметаны, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Грибы вымыть, очистить, отварить в подсоленной воде, затем выложить в сковороду с растопленным сливочным маслом, обжарить до золотистого цвета. Сыр натереть на крупной терке. Зелень укропа вымыть и нарубить. Грибы выложить горкой на блюдо, полить сметаной, посыпать тертым сыром и зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из белых грибов

Ингредиенты: 300 г белых грибов, 1 луковица, 2 яйца, сваренные вкрутую, 1 помидор, 50 г сметаны, 50 г сливочного масла, зелень петрушки и укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Грибы промыть, очистить, нарезать и обжарить в растопленном сливочном масле. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами и добавить к грибам. Яйца очистить и мелко нарезать. Зелень укропа и петрушки вымыть. К обжаренным грибам и луку добавить мелко нарезанные яйца, сметану, поперчить и посолить. Украсить закуску дольками помидора и веточками зелени.

Закуска из соленых маслят

Ингредиенты: 300 г соленых маслят, 1 луковица, 2–3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Добавить маслята и заправить растительным маслом. Вымыть зелень и украсить веточками укропа готовую закуску.

Закуска из соленых маслят и яиц

Ингредиенты: 300 г соленых маслят, 3–4 яйца, сваренные вкрутую, 1–2 луковицы, 100 г майонеза, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Яйца очистить и нарезать кружочками. Грибы нарезать ломтиками, смешать с луком и зеленью петрушки. Зелень укропа вымыть. Готовую закуску украсить кружочками яиц, веточками укропа, полить майонезом и подать к столу.

Закуска из маринованных опят

Ингредиенты: 400 г маринованных опят, 2 соленых

огурца, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 столовая ложка горчицы, 2–3 дольки чеснока, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Грибы и огурцы нарезать кубиками. Чеснок очистить, вымыть и растереть с солью. Горчицу смешать с томатной пастой, добавить растертый с солью чеснок и перемешать. Зелень укропа вымыть, мелко нарезать. Грибы и огурцы залить приготовленным соусом, посолить, поперчить, посыпать нарезанным укропом и охладить. Готовую закуску заправить растительным маслом и подать к столу.

Закуска из соленых груздей и моркови

Ингредиенты: 400 г соленых груздей, 2 моркови, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Морковь и лук очистить, вымыть. Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать полукольцами, грузди – соломкой. Затем все перемешать, посолить, поперчить и заправить растительным маслом.

Закуска из маринованных шампиньонов и лука

Ингредиенты: 200 г маринованных шампиньонов, 3 луковицы, 50 мл растительного масла, 1 пучок зелени укропа, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень укропа вымыть. Маринованные грибы нарезать ломтиками, выложить на блюдо, сверху положить лук, поперчить, полить растительным маслом, украсить зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из соленых вешенок и яиц

Ингредиенты: 250 г соленых вешенок, 4 яйца, сваренных вкрутую, 3 луковицы, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нашинковать. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Грибы нарезать небольшими кусочками, смешать с луком и зеленью петрушки, выложить на блюдо, сверху положить кружочки яиц, полить майонезом и подать к столу.

Закуски из овощей

Закуска из ревеня и редиса

Ингредиенты: 250 г ревеня, 150 г редиса, 5 яиц, сваренных вкрутую, 1 пучок зеленого лука, 150 г сметаны, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Ревень вымыть, очистить и нарезать. Редис вымыть и нарезать кружочками. Яйца очистить, мелко нарезать. Зеленый лук вымыть и нарубить. Ревень смешать с редисом и яйцами, посолить, поперчить, выложить на блюдо, заправить сметаной, посыпать зеленым луком и подать к столу.

Закуска из лука и яблок

Ингредиенты: 3–4 луковицы, 2–3 яблока, 100 г майонеза, 1 пучок зеленого лука, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать тонкими кольцами. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Зеленый лук вымыть и нарубить. Лук перемешать с яблоками и зеленым луком, посолить, заправить майонезом и подать к столу.

Закуска из лука

Ингредиенты: 2 луковицы, 1 помидор, 3 столовые ложки лимонного сока, 3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка сахара, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, обдать кипятком, посыпать сахаром, полить лимонным соком и оставить на 10 минут. Помидор вымыть и нарезать кружочками. Лук выложить на блюдо, посолить, поперчить, заправить растительным маслом, украсить кружочками помидора и подать к столу.

Закуска из моркови и хрена

Ингредиенты: 2–3 моркови, 100 г хрена, 50 г майонеза, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь и корень хрена вымыть, очистить, натереть на крупной терке и сбрызнуть уксусом. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Морковь и хрен перемешать, посолить, заправить майонезом, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из огурцов и зеленого лука

Ингредиенты: 2–3 огурца, 1 пучок зеленого лука, 50 г сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, очистить и нарезать кубиками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Огурцы перемешать с зеленым луком, посолить, заправить смесью сметаны и растительного масла и подать к столу.

Закуска из помидоров и хрена

Ингредиенты: 3–4 помидора, 100 г хрена, 4 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать ломтиками. Зелень укропа вымыть. Корень хрена вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Тертый хрен смешать с помидорами. Закуску посолить, заправить растительным маслом, украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуска из редиса

Ингредиенты: 200 г редиса, 6 ломтиков хлеба, 50 г майонеза, зеленый лук, зелень петрушки и укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Редис, зеленый лук и зелень вымыть. Редис нарезать кружочками, выложить на хлеб, намазанный майонезом, посолить, поперчить и посыпать измельченной зеленью. Украсить веточками петрушки и укропа и подать к столу.

Закуска из моркови и чеснока

Ингредиенты: 4 моркови, 150 г майонеза, 3–4 дольки чеснока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Чеснок очистить, вымыть и растереть с солью. Морковь и чеснок перемешать, заправить майонезом, еще раз перемешать и подать к столу.

Закуска из моркови и тмина

Ингредиенты: 200 г моркови, 100 г сметаны, 1 чайная ложка тмина, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Затем добавить тмин, соль, перемешать, выложить на блюдо, заправить сметаной и подать к столу.

Закуска «Летняя»

Ингредиенты: 2–3 моркови, 1 корень петрушки, 100 г сметаны, 1 / 2 чайной ложки горчицы, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Морковь и корень петрушки очистить, вымыть и натереть на терке. Сметану и горчицу перемешать, добавить соль и перец. Полученным соусом заправить овощи и украсить зеленью петрушки.

Закуска из моркови и репы

Ингредиенты: 500 г моркови, 2 репы, 1 яблоко, 1 апельсин, 3 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 чайная ложка сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь и репу вымыть, очистить, натереть на крупной терке и сбрызнуть уксусом. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, мякоть нарезать соломкой, посыпать сахаром и сбрызнуть лимонным соком. Апельсин очистить и нарезать тонкими кружочками. Морковь и репу перемешать с яблоком, посолить, выложить на блюдо, заправить растительным маслом, украсить кружочками апельсина и подать к столу.

Закуска из моркови и огурцов

Ингредиенты: 3–4 моркови, 2–3 огурца, 100 г сметаны, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Огурцы вымыть и нарезать соломкой. Зелень укропа вымыть. Морковь смешать с огурцами, посолить, заправить сметаной, выложить на блюдо, украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуска из моркови и петрушки

Ингредиенты: 3–4 моркови, 100 г сметаны, 3 пучка зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Морковь смешать с зеленью петрушки, посолить, заправить сметаной, выложить на блюдо и подать к столу.

Закуска из свеклы и изюма

Ингредиенты: 400 г свеклы, 1 яблоко, 100 г изюма, 100 г грецких орехов, 150 г майонеза.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, мякоть нарезать кубиками и добавить распаренный изюм. Ядра грецких орехов слегка обжарить. Перемешать подготовленные ингредиенты, заправить закуску майонезом и подать к столу.

Закуска из свеклы, моркови и сельдерея

Ингредиенты: 2 свеклы, 2 моркови, 2 яблока, 2 столовые

ложки растительного масла, 3 столовые ложки лимонного сока, 1 пучок зелени сельдерея, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу и морковь вымыть и натереть на мелкой терке. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, мякоть нарезать соломкой и сбрызнуть лимонным соком. Зелень сельдерея вымыть и мелко нарезать. Свеклу и морковь смешать с яблоками и зеленью сельдерея, посолить, поперчить, заправить закуску растительным маслом и подать к столу.

Закуска из свеклы и яблок

Ингредиенты: 3–4 свеклы, 2 яблока, 1 луковица, 20 г тертого хрена, 3–4 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 чайная ложка тмина, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, мякоть натереть на крупной терке, сбрызнуть лимонным соком. Лук очистить, вымыть и нашинковать. Свеклу смешать с яблоками, луком и хреном, посолить, посыпать тмином, выложить закуску на блюдо, заправить растительным маслом и подать к столу.

Закуска из болгарского перца

Ингредиенты: 3–4 стручка болгарского перца, 1 луковица, 1–2 дольки чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки столового уксуса, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Перец вымыть, удалить плодоножки и семена и нарезать полукольцами. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами и смешать с болгарским перцем. Зелень петрушки вымыть. Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Уксус смешать с растительным маслом, добавить чеснок, соль и перец. Приготовленным соусом заправить закуску, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из огурцов со сметаной

Ингредиенты: 2–3 огурца, 2 яйца, сваренные вкрутую, 200 г листьев салата, 150 г сметаны, 1 столовая ложка лимонного сока, зеленый лук, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы и зелень вымыть. Яйца очистить и крупно нарезать. Огурцы нарезать кружочками и смешать с крупно нарезанными яйцами. Листья салата и зеленый лук мелко нарезать, добавить к огурцам. В сметану добавить лимонный сок, соль и перемешать.

Приготовленным соусом заправить закуску, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из помидоров и лука

Ингредиенты: 4–5 помидоров, 3 луковицы, 150 г тертого сыра, 100 г сметаны, 50 г майонеза, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Кружочки помидоров выложить на блюдо, посолить, поперчить, посыпать тертым сыром, полить смесью сметаны и майонеза. Готовую закуску украсить кольцами лука, посыпать мелко нарезанной петрушкой и подать к столу.

Закуска из квашеной капусты и хрена

Ингредиенты: 200 г квашеной капусты, 100 г хрена, 1 яблоко, 3–4 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хрен вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Хрен смешать с капустой и яблоком, посолить, заправить закуску растительным маслом и подать к столу.

Черная редька под горчичным соусом

Ингредиенты: 3 редьки, 200 г лука-порея, 3–4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки горчицы, 1 чайная ложка сахара, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редьку вымыть, очистить, натереть на крупной терке, посолить, посыпать сахаром. Лук-порей вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Для приготовления соуса растительное масло смешать с горчицей и рубленой петрушкой. Редьку перемешать с луком-пореем, полить соусом и подать к столу.

Закуска из редьки и граната

Ингредиенты: 3–4 редьки, 1 гранат.

Способ приготовления

Редьку вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Из одной половины граната выжать сок. Редьку выложить на блюдо, полить соком, украсить зернами второй половины граната и подать к столу.

Закуска из редьки и моркови

Ингредиенты: 2 редьки, 50 г майонеза, 2 моркови, 3–4 дольки чеснока, 1 лимон, 1 пучок зелени укропа, соль и

перец по вкусу.

Способ приготовления

Овощи очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Чеснок очистить, вымыть, растереть с лимонной цедрой и добавить к овощам. Готовую закуску посолить, поперчить, полить лимонным соком, заправить майонезом, перемешать и украсить веточками укропа.

Закуска из редьки и фисташек

Ингредиенты: 3–4 редьки, 100 г очищенных фисташек, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редьку вымыть, очистить, натереть на крупной терке, обдать кипятком, откинуть на дуршлаг, остудить и посолить. Ядра фисташек пропустить через мясорубку, смешать с редькой, выложить горкой в тарелку и подать к столу.

Закуска из редиса и огурцов

Ингредиенты: 250 г редиса, 2 огурца, 2 яйца, сваренные вкрутую, 50 г сметаны, 1 пучок зеленого лука, зелень укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редис и огурцы вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Яйца очистить и нарубить. Зеленый лук вымыть и нашинковать. Зелень укропа вымыть. Редис смешать с зеленым луком и огурцами, посолить, заправить сметаной, выложить на блюдо, посыпать рублеными яйцами, украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуска из редьки и лука

Ингредиенты: 3–4 редьки, 2 помидора, 2 луковицы, 100 г сметаны, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Редьку вымыть, натереть на крупной терке, посолить. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Помидоры вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Зелень петрушки вымыть. Редьку смешать с луком, поперчить, заправить сметаной, выложить на блюдо, украсить ломтиками помидоров и веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из редьки и зелени петрушки

Ингредиенты: 400 г редьки, 100 г сметаны, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 2 пучка зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редьку вымыть, очистить, натереть на крупной терке, посолить и сбрызнуть уксусом. Зелень петрушки вымыть и нарезать. Редьку смешать с зеленью петрушки, выложить на

блюдо, полить сметаной и подать к столу.

Закуска из репы и зелени

Ингредиенты: 3 репы, 3–4 ложки растительного масла, зеленый лук, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Репу вымыть, очистить, отварить в подсоленной воде, нарезать тонкими ломтиками. Зеленый лук, зелень петрушки и укропа вымыть и крупно нарезать. Репу смешать с зеленью, посолить, заправить закуску растительным маслом и подать к столу.

Баклажаны с майонезом

Ингредиенты: 3–4 баклажана, 100 г майонеза, 3–4 дольки чеснока, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, запечь в духовке, затем остудить, снять кожицу и мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть и растереть с солью. Баклажаны выложить на блюдо, посолить, поперчить, посыпать чесноком, заправить майонезом, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Икра из баклажанов

Ингредиенты: 3–4 баклажана, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 3 дольки чеснока, 1 пучок укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, запечь в духовке, затем остудить, снять кожицу и мелко нарезать. Зелень укропа вымыть и нарезать. Чеснок очистить, вымыть и растереть с солью. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле, затем добавить баклажаны и томатную пасту, посолить, поперчить, влить немного воды и тушить, помешивая, до готовности. Полученную массу заправить уксусом, добавить чеснок, посыпать нарезанным укропом и подать к столу.

Закуска из баклажанов и лука

Ингредиенты: 300 г баклажанов, 1–2 луковицы, 1–2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка столового уксуса, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, испечь в духовке, очистить, мякоть мелко нарубить. Затем добавить лук, нарезанный кольцами, растительное масло, уксус, соль, перец и все перемешать. Закуску можно подавать с поджаренным хлебом.

Закуска из баклажанов и яиц

Ингредиенты: 3 баклажана, 3 яйца, сваренные вкрутую,

50 г сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, очистить и нарезать кубиками. Яйца очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Баклажаны посолить, поперчить и жарить в растительном масле в течение 5–7 минут, затем остудить, смешать с яйцами, заправить сметаной, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Баклажаны с сыром

Ингредиенты: 300 г баклажанов, 100 г тертого сыра, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки лимонного сока, 2–3 дольки чеснока, цедра 1 лимона, зелень базилика, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, нарезать тонкими ломтиками, обжарить в разогретом растительном масле с двух сторон. Базилик вымыть, нарезать тонкими полосками.

Чеснок очистить и вымыть. Смешать мелко нарубленный чеснок, базилик, сок и цедру лимона, добавить соль и перец. Полить приготовленным соусом горячие ломтики баклажана, посыпать сыром, украсить листиками базилика и подать к столу.

Закуска из баклажанов и болгарского перца

Ингредиенты: 3–4 баклажана, 2 стручка болгарского перца, 1 стручок горького перца, 2 помидора, 3–4 столовые ложки растительного масла, 50 г сливочного масла, 2 дольки чеснока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, обрезать с двух концов, очистить, нарезать маленькими кусочками, уложить в кастрюлю, залить водой, посолить, добавить растительное масло и варить 10–15 минут. Болгарский и горький перец вымыть, удалить плодоножки и семена, мякоть мелко нарезать и обжарить в сливочном масле. Помидоры вымыть, нарезать дольками. Чеснок очистить, вымыть и нарубить. К баклажанам добавить помидоры, обжаренный перец и варить до полного выпаривания жидкости. Готовую закуску посыпать рубленым чесноком и подать к столу.

Кабачки с чесноком

Ингредиенты: 500 г кабачков, 2–3 яйца, 5 столовых ложек растительного масла, 4 столовые ложки муки, 50 г майонеза, 3 дольки чеснока, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть и растереть с солью. Зелень укропа вымыть. Кабачки посолить, смазать взбитыми яйцами, обвалять в муке и

обжарить с обеих сторон в растительном масле. Затем выложить на блюдо, посыпать чесноком, смазать майонезом, украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуска из кабачков и помидоров

Ингредиенты: 300 г кабачков, 4 помидора, 2 луковицы, 100 г майонеза, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нашинковать. Зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Кабачки вымыть, очистить от кожуры, натереть на крупной терке и посолить. Помидоры вымыть, нарезать ломтиками, смешать с кабачками, луком и цедрой, заправить майонезом, выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из кабачков с капустой

Ингредиенты: 500 г кабачков, 200 г белокочанной капусты, 1 луковица, 100 мл растительного масла, 50 г сметаны, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, соль по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать соломкой. Капусту вымыть, нашинковать и сбрызнуть уксусом.

Лук очистить, вымыть и нашинковать. Капусту смешать с кабачками и луком, посолить и слегка обжарить в растительном масле, затем влить немного воды и тушить в течение 10–15 минут. Готовую закуску выложить на блюдо, полить сметаной и подать к столу.

Закуска из баклажанов и кабачков

Ингредиенты: 3 баклажана, 1 кабачок, 1 луковица, 4 столовые ложки растительного масла, 2–3 дольки чеснока, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Кабачок и баклажаны вымыть, обрезать с двух концов, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Чеснок очистить, вымыть и измельчить с помощью чеснокодавилки. Зелень укропа вымыть и нарубить. Кабачок и баклажаны перемешать с луком, выложить на сковороду, посолить, добавить растительное масло и жарить на среднем огне в течение 10–15 минут. Затем выложить на блюдо, посыпать чесноком и зеленью укропа и подать к столу.

Картофель с уксусом

Ингредиенты: 3–4 клубня картофеля, 1–2 луковицы, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить и нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть. Картофель выложить на блюдо, посолить, поперчить, украсить луком и веточками петрушки, полить уксусом, заправить майонезом и подать к столу.

Закуска из картофеля и зеленого лука

Ингредиенты: 5–6 клубней картофеля, 100 г сметаны, 50 г майонеза, 100 г зеленого лука, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить и нарезать ломтиками. Зеленый лук вымыть и нашинковать. Картофель смешать с зеленым луком, посолить, поперчить, заправить смесью сметаны и майонеза и подать к столу.

Закуска из картофеля и сельдерея

Ингредиенты: 5–6 клубней картофеля, 2 корня сельдерея, 100 г майонеза, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 1 пучок зелени петрушки, сахар, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Сельдерей и картофель вымыть, отварить, очистить, нарезать тонкими ломтиками, посолить, поперчить, посыпать сахаром и сбрызнуть уксусом. Зелень петрушки вымыть и нарубить. В салатник выложить попеременно слоями картофель, сельдерей и петрушку. Каждый слой полить небольшим количеством майонеза. Готовую закуску охладить и подать к столу.

Закуска из картофеля и кукурузы

Ингредиенты: 4–5 клубней картофеля, 150 г консервированной кукурузы, 1 столовая ложка столового уксуса, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зеленого лука, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить, нарезать кубиками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Растительное масло смешать с уксусом. Картофель смешать с кукурузой и зеленым луком, посолить, поперчить, заправить смесью уксуса и растительного масла и подать к столу.

Закуска из консервированной фасоли и соленых кабачков

Ингредиенты: 200 г консервированной фасоли, 200 г соленых кабачков, 1 помидор, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Соленые кабачки нарезать кубиками. Помидор вымыть и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Кабачки смешать с фасолью, выложить на блюдо, посолить и заправить растительным маслом. Готовую закуску посыпать

зеленью укропа, украсить кружочками помидора и подать к столу.

Острая закуска из патиссонов

Ингредиенты: 300 г патиссонов, 1 стручок горького перца, 2–3 луковицы, 100 г майонеза, 1 столовая ложка тертого хрена, 2 чайные ложки горчицы, 1–2 дольки чеснока, 1 пучок зеленого лука, соль по вкусу.

Способ приготовления

Патиссоны вымыть, очистить, натереть на крупной терке, обдать кипятком, посолить. Перец вымыть, удалить плодоножку и семена, мякоть мелко нарезать. Лук и чеснок очистить, вымыть и измельчить. Зеленый лук вымыть и нарубить. Патиссоны смешать с луком, острым перцем, зеленым луком, горчицей, чесноком и хреном, заправить майонезом, выложить на блюдо и подать к столу.

Закуска из маринованных патиссонов и соленых огурцов

Ингредиенты: 300 г маринованных патиссонов, 2 соленых огурца, 1 чайная ложка горчицы, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зеленого лука.

Способ приготовления

Маринованные патиссоны и соленые огурцы очистить и нарезать кубиками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Патиссоны перемешать с огурцами и зеленым луком, заправить закуску смесью растительного масла и горчицы и подать к столу.

Закуска из стручковой фасоли

Ингредиенты: 150 г стручковой фасоли, 2 помидора, 2 яйца, сваренные вкрутую, 100 г майонеза, листья зеленого салата, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Стручковую фасоль вымыть, очистить, отварить в подсоленной воде и некрупно нарезать. Помидоры вымыть и яйца нарезать кубиками. Зелень салата и петрушки вымыть. На блюдо выложить листья салата, на них овощи и яйца. Закуску посолить, поперчить, заправить майонезом и украсить веточками петрушки.

Закуска из стручковой фасоли и помидоров

Ингредиенты: 200 г стручковой фасоли, 2 помидора, 2 яйца, сваренные вкрутую, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сухого белого вина, 1–2 дольки чеснока, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль очистить, отварить в кипящей подсоленной воде. Чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Яйца очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть. Растительное масло смешать с вином, солью и перцем.

Фасоль перемешать с помидорами и чесноком, выложить на блюдо, полить приготовленным соусом, украсить рублеными яйцами и веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из стручковой фасоли и лука

Ингредиенты: 300 г консервированной стручковой фасоли, 100 г майонеза, 3–4 луковицы, 1 столовая ложка столового уксуса, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарубить, посолить и сбрызнуть уксусом. Фасоль мелко нарезать, перемешать с луком, поперчить, выложить на блюдо, заправить закуску майонезом и подать к столу.

Закуска из кукурузы и лука

Ингредиенты: 400 г консервированной кукурузы, 2–3 луковицы, 150 г майонеза, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарубить и жарить на растительном масле до золотистого цвета. Зелень вымыть и мелко нарезать. Кукурузу смешать с луком, посолить, поперчить и заправить майонезом. Готовую закуску выложить на блюдо, посыпать измельченной зеленью и подать к столу.

Закуска из яблок и лука

Ингредиенты: 4 яблока, 2 луковицы, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 100 г сметаны, 1 пучок зелени базилика, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и сбрызнуть уксусом. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать соломкой и сбрызнуть лимонным соком. Зелень базилика вымыть. Яблоки и лук перемешать, посолить, выложить на блюдо, полить закуску сметаной, украсить листиками базилика и подать к столу.

Закуска из фасоли и соленых огурцов

Ингредиенты: 200 г консервированной фасоли, 3 соленых огурца, 1 яблоко, 1 луковица, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 4 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы нарезать соломкой. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, мякоть и нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Яйцо очистить и нарубить. Зелень укропа вымыть. Консервированную фасоль смешать с огурцами, яблоком, луком и яйцом, выложить на блюдо, посолить, поперчить, заправить растительным маслом, украсить

веточками укропа и подать к столу.

Закуски из рыбы и морепродуктов

Закуска из рыбы и моркови

Ингредиенты: 200 г филе отварной рыбы, 3 моркови, 1 стручок болгарского перца, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Перец вымыть, удалить плодоножку и семена, мякоть нарезать соломкой. Зелень петрушки вымыть. Филе рыбы нарезать кусочками, смешать с морковью и болгарским перцем, посолить, выложить на блюдо, полить майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из соленой кильки

Ингредиенты: 200 г соленой кильки, 3 клубня картофеля, 1–2 луковицы, 2 яйца, сваренные вкрутую, 1 корень сельдерея, 150 г сметаны, зелень укропа.

Способ приготовления

Соленую кильку выпотрошить, отрезать головы и удалить крупные кости. Картофель и корень сельдерея вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Яйца очистить, натереть на мелкой терке. Зелень укропа вымыть. Филе кильки перемешать с луком и яйцами, выложить в селедочницу, украсить веточками укропа, кружочками картофеля и сельдерея, полить сметаной и подать к столу.

Закуска из рыбы и хрена

Ингредиенты: 200 г филе речной рыбы, 2–3 клубня картофеля, 2 огурца, 50 г тертого хрена, 100 г майонеза, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Огурцы вымыть и нарезать дольками. Зелень петрушки вымыть. Тертый хрен сбрызнуть уксусом. Филе рыбы промыть, отварить, остудить, измельчить, посолить, поперчить, смешать с картофелем и тертым хреном, выложить на блюдо, заправить майонезом, украсить дольками огурцов, веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из консервированной рыбы и яиц

Ингредиенты: 250 г консервированной рыбы в масле, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 3 яйца, сваренные вкрутую, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по

вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и нарезать. Зелень петрушки вымыть. Яйца очистить и измельчить.

Из консервированной рыбы удалить кости, размять рыбу вилкой, смешать с яйцами, картофелем и луком, выложить на блюдо, посолить, поперчить, полить майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из трески и сыра

Ингредиенты: 500 г филе трески, 2 луковицы, 3 яйца, сваренные вкрутую, 150 г тертого сыра, 150 г майонеза, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Яйца очистить и нарубить. Филе трески промыть, отварить в подсоленной воде, нарезать крупными кусками, выложить на блюдо, сверху положить кольца лука, поперчить, посыпать рублеными яйцами и тертым сыром, полить майонезом и подать к столу.

Закуска из морской рыбы и зеленого лука

Ингредиенты: 300 г отварного филе морской рыбы, 100 г майонеза, 50 г тертого хрена, 20 г горчицы, 2 пучка зеленого лука, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зеленый лук вымыть и нарубить. Майонез смешать с горчицей и тертым хреном, посолить. Рыбу нарезать кусочками, перемешать с зеленым луком, выложить на блюдо, полить приготовленным соусом и подать к столу.

Закуска из мойвы и лука

Ингредиенты: 600 г соленой мойвы, 3 луковицы, 4 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Соленую мойву выпотрошить, отрезать головы, хвосты и плавники, удалить кости, выложить в селедочницу, сверху положить кольца лука, сбрызнуть уксусом, полить закуску растительным маслом и подать к столу.

Сельдь в сметане с яблоками

Ингредиенты: 300 г филе соленой сельди, 2 яблока, 1 луковица, 2–3 столовые ложки сметаны, перец красный молотый.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Яблоки вымыть,

очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Филе сельди нарезать небольшими кусочками и выложить в селедочницу, сверху положить лук и тертые яблоки. Сельдь полить сметаной, посыпать перцем и подать к столу.

Закуска «Икра»

Ингредиенты: 200 г филе соленой сельди, 4 столовые ложки манной крупы, 100 мл растительного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Филе сельди дважды пропустить через мясорубку. В кастрюлю влить 250–300 мл воды, довести до кипения, осторожно всыпать манную крупу и, помешивая, варить до загустения. Затем остудить, добавить селедочный паштет, перемешать, влить растительное масло, добавить томатную пасту, соль и перец, перемешать, выложить закуску на блюдо и подать к столу.

Сельдь в горчичном соусе

Ингредиенты: 500 г филе соленой сельди, 2 луковицы, 2 столовые ложки горчицы, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Филе сельди промыть и мелко нарезать. К горчице добавить уксус и хорошо перемешать. Филе сельди и лук выложить слоями на блюдо, залить приготовленным соусом и подать к столу.

Закуска из сельди под сметанным соусом

Ингредиенты: 500 г слабосоленой сельди, 2 яблока, 1 стручок болгарского перца, 1 луковица, 100 г тертого сыра, 200 г сметаны, сок 1 лимона, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе сельди нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и добавить к сельди. Яблоки и перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать кубиками, перемешать с сельдью и луком, сбрызнуть половиной лимонного сока, посолить, поперчить. Зелень укропа вымыть. Тертый сыр смешать с мелко нарезанным укропом, поперчить, полить оставшимся лимонным соком, добавить сметану. Полученным соусом заправить закуску и подать к столу.

Закуска из сельди и сельдерея

Ингредиенты: 400 г филе соленой сельди, 300 г корня сельдерея, 2 соленых огурца, 2 луковицы, 1 столовая ложка горчицы, 100 г майонеза, зелень укропа.

Способ приготовления

Сельдерей вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками.

Соленые огурцы нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Филе сельди нарезать кусочками, смазать горчицей, перемешать с сельдереем, выложить на блюдо, украсить кольцами лука и ломтиками огурцов, посыпать измельченной зеленью укропа, полить майонезом и подать к столу.

Закуска из сельди и помидоров

Ингредиенты: 200 г филе копченой сельди, 3 помидора, 1 огурец, 1 луковица, 50 мл растительного масла, зелень петрушки.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, обдать кипятком, очистить от кожицы и мелко нарезать. Огурец вымыть и нарезать дольками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть. Филе копченой сельди мелко нарезать, смешать с помидорами, выложить на блюдо, посыпать мелко нарезанной петрушкой, украсить дольками огурца, полить растительным маслом и подать к столу.

Закуска из сельди с грибами

Ингредиенты: 500 г филе сельди, 200 г маринованных грибов, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка столового уксуса.

Способ приготовления

Сельдь нарезать крупными кусочками, выложить в селедочницу и полить растительным маслом и уксусом. Лук очистить, вымыть и нарезать тонкими кольцами. Сельдь украсить маринованными грибами, кольцами лука и подать к столу.

Закуска из сельди и ветчины

Ингредиенты: 300 г филе соленой сельди, 200 г вареной ветчины, 1 стручок болгарского перца, 1 маринованный огурец, 1 луковица, 2 яйца, сваренные вкрутую, 100 г сметаны, 1 столовая ложка томатного сока, 1 чайная ложка лимонного сока.

Способ приготовления

Филе сельди и ветчину мелко нарезать. Перец вымыть, удалить плодоножку и семена, измельчить. Лук очистить, мелко нарезать и сбрызнуть лимонным соком. Огурец нарезать дольками, яйца очистить и нарубить. Филе сельди смешать с ветчиной, перцем, луком и яйцами, выложить на блюдо, полить смесью сметаны и томатного сока. Готовую закуску украсить дольками огурца и подать к столу.

Закуска из сельди и стручковой фасоли

Ингредиенты: 200 г филе соленой сельди, 2 клубня картофеля, 1 помидор, 100 г консервированной стручковой

фасоли, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 100 г сметаны, 1 пучок зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать соломкой. Помидор вымыть и нарезать дольками, яйцо очистить и нарубить. Зелень укропа вымыть и нарезать. Филе сельди нарезать кусочками, перемешать с картофелем и стручковой фасолью, посолить, поперчить, выложить на блюдо, посыпать рубленым яйцом и зеленью укропа, полить сметаной и перемешать. Готовую закуску украсить дольками помидора и подать к столу.

Закуска из сельди и яиц

Ингредиенты: 3–4 яйца, сваренные вкрутую, 200 г филе соленой сельди, 1 помидор, 1 лимон, 2 столовые ложки майонеза, 1 пучок листьев зеленого салата.

Способ приготовления

Филе сельди нарезать полосками шириной 1–1,5 см и каждую полоску свернуть плотным валиком. Лимон вымыть, очистить и нарезать ломтиками. Листья зеленого салата вымыть. Помидор вымыть и нарезать кружочками. Яйца очистить, разрезать пополам вдоль и выложить на плоское блюдо желтками вверх. На каждую половинку яйца положить валик из сельди, немного майонеза и ломтик лимона. Закуску украсить листьями салата, кружочками помидора и подать к столу.

Закуска из рыбы, яиц и моркови

Ингредиенты: 500 г отварного филе рыбы, 4 моркови, 2 луковицы, 3–4 яйца, сваренные вкрутую, 3 столовые ложки панировочных сухарей, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе рыбы нарезать крупными кусками, посолить, поперчить, обвалять в панировочных сухарях и обжарить в сливочном масле до образования золотистой корочки. Морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Яйца очистить и нарезать кружочками. Жареное филе выложить на блюдо, сверху выложить яйца и морковь, посолить, поперчить, украсить кольцами лука и подать к столу.

Закуска из копченой сельди и молодого картофеля

Ингредиенты: 500 г филе копченой сельди, 5–6 клубней картофеля, 3 огурца, 3–4 помидора, 3 яйца, сваренные вкрутую, 200 мл сметаны, листья зеленого салата, зелень петрушки.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и крупно нарезать.

Огурцы и помидоры вымыть и нарезать кружочками. Яйца очистить и нарубить. Зеленый салат и зелень петрушки вымыть. Филе копченой сельди крупно нарезать, перемешать с картофелем, выложить горкой на блюдо, посыпать рублеными яйцами и зеленью петрушки, украсить листьями салата, кружками огурцов и помидоров, полить сметаной и подать к столу.

Закуска из сельди и картофеля

Ингредиенты: 300 г филе соленой сельди, 3–4 клубня картофеля, 3 луковицы, 4 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, 1 чайная ложка горчицы, 1 пучок зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и нарезать. Для приготовления соуса смешать растительное масло, горчицу и уксус. Зелень укропа вымыть. Филе сельди нарезать небольшими кусочками, смешать с картофелем и луком, посолить, поперчить, выложить на блюдо, полить соусом, украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуска из печени трески

Ингредиенты: 200 г печени трески, 1–2 луковицы, 1 стручок болгарского перца, 100 г майонеза, 1 столовая ложка столового уксуса, листья зеленого салата, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать тонкими кольцами, залить уксусом и оставить на 20 минут. Перец вымыть, удалить плодоножку и семена и нарезать соломкой. Листья салата вымыть. Кусочки печени трески перемешать с луком и перцем, посолить, поперчить, заправить майонезом. Готовую закуску украсить листьями зеленого салата и подать к столу.

Рыбная паста

Ингредиенты: 400 г филе соленой сельди, 400 мл молока, 200 г плавленого сыра, 3 яйца, сваренные вкрутую, 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки майонеза, зелень укропа.

Способ приготовления

Филе сельди вымочить в молоке. Сельдь, очищенные яйца и плавленый сыр дважды пропустить через мясорубку, добавить сливочное масло и майонез. Зелень укропа вымыть. Готовую закуску выложить в форму, охладить, украсить веточками укропа и подать к столу.

Паштет из судака и помидоров

Ингредиенты: 400 г филе судака, 4 помидора, 2

луковицы, 100 г майонеза, 1 пучок зелени укропа, 1 лимон, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе судака промыть, залить небольшим количеством воды, добавить соль и варить до готовности. Помидоры вымыть и разрезать каждый пополам. Лук очистить, вымыть и разрезать на 4 части. Зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Лимон вымыть, очистить и нарезать полукольцами. Отварную рыбу пропустить через мясорубку вместе с помидорами и луком, поперчить, перемешать с майонезом, выложить на блюдо, посыпать измельченной зеленью, украсить полукольцами лимона и подать к столу.

Закуска из кальмаров и яблок

Ингредиенты: 200 г кальмаров, 2 кислых яблока, 1 луковица, 5 яиц, сваренных вкрутую, 100 г майонеза, зелень укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Кальмары промыть, отварить в подсоленной воде, очистить и нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть и нарубить. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Яйца очистить и мелко нарезать, зелень укропа вымыть. Кальмары перемешать с луком и яблоками, посолить, выложить на блюдо, полить майонезом, посыпать измельченными яйцами, украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуска из креветок

Ингредиенты: 200 г креветок, 2 яйца, сваренные вкрутую, 1 столовая ложка сливочного масла, зеленый лук, соль по вкусу.

Способ приготовления

Креветки варить в кипящей подсоленной воде в течение 4 минут. Затем охладить, очистить и нарезать. Яйца очистить и мелко нарезать. Зеленый лук вымыть и нарезать. Перемешать подготовленные ингредиенты, добавить размягченное сливочное масло и еще раз перемешать.

Закуска из мяса крабов и яиц

Ингредиенты: 200 г консервированного мяса крабов, 3–4 яйца, сваренные вкрутую, 100 г сметаны, 1 пучок зеленого лука, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо крабов нарезать ломтиками. Яйца очистить и нарезать кружочками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Мясо крабов смешать с зеленым луком, посолить, поперчить, выложить на блюдо, заправить сметаной, украсить кружочками яиц и подать к столу.

Закуски из мяса

Закуска из мяса курицы, яблок и апельсинов

Ингредиенты: 400 г отварного мяса курицы, 4 яблока, 2 апельсина, 50 г тертого сыра, 100 г майонеза, 50 г сметаны, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо курицы нарезать кубиками. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Апельсины вымыть, очистить и нарезать тонкими кружочками. Зелень петрушки вымыть и нарезать. Мясо курицы перемешать с яблоками, выложить на блюдо, посолить, поперчить, посыпать тертым сыром, полить смесью майонеза и сметаны. Готовую закуску украсить кружочками апельсинов и веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из цыпленка

Ингредиенты: 1 жареный цыпленок, 8 ломтиков хлеба, 2 помидора, 1 огурец, 3 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка сливочного масла, листья салата, зелень петрушки.

Способ приготовления

Отделить мясо цыпленка от костей, крупно нарезать и смазать майонезом. Помидоры и огурец вымыть и нарезать кружочками. Листья салата и зелень петрушки вымыть. Ломтики хлеба намазать маслом, положить на них по листу салата с майонезом, кружочек помидора, кусочек мяса цыпленка, лист салата, накрыть ломтиком хлеба и закрепить шпажками. Готовую закуску выложить на блюдо, украсить кружочками огурца, веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из цыпленка с шампиньонами

Ингредиенты: 300 г отварного филе цыпленка, 150 г шампиньонов, 150 г сельдерея, 150 г майонеза, зелень базилика и петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Грибы очистить, промыть и отварить в кипящей подсоленной воде. Зелень базилика и петрушки вымыть. Филе цыпленка, шампиньоны и сельдерей нарезать соломкой, посолить, поперчить, заправить майонезом и перемешать. Готовое блюдо украсить веточками петрушки, листиками базилика и подать к столу.

Рулетики из ветчины

Ингредиенты: 300 г ветчины, 100 г тертого сыра, 1 морковь, 2 яйца, сваренные вкрутую, 3–4 столовые ложки майонеза, 2–3 дольки чеснока, зелень петрушки, соль и перец

по вкусу.

Способ приготовления

Ветчину нарезать ломтиками. Яйца очистить и измельчить. Зелень петрушки вымыть. Морковь вымыть, очистить и нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть и растереть. Тертый сыр смешать с яйцами, растертым чесноком и майонезом, посолить, поперчить и перемешать. На ветчину выложить приготовленную массу, свернуть рулетиками и закрепить шпажками. Готовую закуску украсить кружочками моркови, веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из говядины и яблок

Ингредиенты: 300 г отварной говядины, 3–4 яблока, 2 клубня картофеля, 2 соленых огурца, 2 яйца, сваренные вкрутую, 2 помидора, 150 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой, мясо – кубиками. Соленые огурцы нарезать кружочками, яйца очистить и нарубить. Помидоры вымыть и нарезать дольками, зелень петрушки вымыть. Мясо перемешать с яблоками и яйцами, посолить, поперчить и снова перемешать. Готовую закуску выложить на блюдо, заправить майонезом, украсить кружочками огурцов, помидоров и картофеля, веточками петрушки и подать к столу.

Закуски для домашнего застолья

Закуски из зелени

Закуска из щавеля

Ингредиенты: 400 г щавеля, 1 столовая ложка лимонного сока, 3–4 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Щавель вымыть, нарезать полосками, посолить, сбрызнуть лимонным соком, выложить на блюдо, заправить растительным маслом и подать к столу.

Закуска из зеленого салата и зелени

Ингредиенты: 200 г листьев зеленого салата, 2 яйца, сваренные вкрутую, 100 мл простокваши, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Листья салата, зелень петрушки и укропа вымыть и крупно нарезать. Яйца очистить и мелко нарезать. Салат, зелень петрушки и укропа смешать, посолить, выложить на блюдо, заправить простоквашей, посыпать мелко нарезанными яйцами и подать к столу.

Закуска из зеленого лука

Ингредиенты: 150 г зеленого лука, 3 столовые ложки сметаны, 3 столовые ложки лимонного сока, 1 столовая ложка растительного масла, 1 долька чеснока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зеленый лук вымыть, нарубить и полить соком лимона. Чеснок очистить, вымыть и растереть с солью. Зеленый лук смешать с чесноком, посолить, выложить на блюдо, заправить смесью сметаны и растительного масла и подать к столу.

Закуска из сельдерея и лука

Ингредиенты: 200–300 г корней сельдерея, 1 луковица, 3 яйца, сваренные вкрутую, 50 г сметаны, 50 г майонеза, 4 столовые ложки столового уксуса, 1 чайная ложка сахара, лавровый лист, 3–4 горошины черного перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Корни сельдерея вымыть, очистить, натереть на крупной терке и сбрызнуть 1 столовой ложкой уксуса. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Яйца очистить и мелко нарезать. Лавровый лист, перец и сахар залить 500 мл воды, добавить оставшийся уксус, довести до кипения, варить 3 минуты, затем процедить. Сельдерей смешать с луком, залить горячим маринадом, оставить на 10–15 минут, затем откинуть на дуршлаг, остудить и посолить. Готовую закуску выложить на

блюдо, заправить сметаной и майонезом, посыпать рублеными яйцами и подать к столу.

Закуска из шпината и яиц

Ингредиенты: 500 г шпината, 2 яйца, сваренные вкрутую, 1 лимон, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 3 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Шпинат вымыть, варить в течение 10 минут в кипящей подсоленной воде, затем откинуть на дуршлаг, остудить и крупно нарезать. Яйца очистить и измельчить. Лимон вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Шпинат сбрызнуть уксусом, посолить, смешать с яйцами, выложить на блюдо, заправить растительным маслом, украсить ломтиками лимона и подать к столу.

Закуска из шпината и зелени

Ингредиенты: 300 г шпината, 100 г щавеля, 2 пучка зеленого лука, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки столового уксуса, 10 консервированных маслин без косточек, соль по вкусу.

Способ приготовления

Шпинат и зелень вымыть и некрупно нарезать, затем сбрызнуть уксусом, посолить, полить растительным маслом и перемешать. Готовую закуску украсить маслинами и подать к столу.

Закуски из яиц

Закуска из яиц и щавеля

Ингредиенты: 10 яиц, сваренных вкрутую, 100 г майонеза, 1 столовая ложка горчицы, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок щавеля, зелень петрушки и укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарезать дольками. Зелень вымыть и нарезать. Майонез смешать с горчицей, посолить, поперчить и перемешать. Нарезанные яйца выложить на блюдо, посыпать зеленью, полить приготовленным соусом и подать к столу.

Закуска из яиц и зеленого салата

Ингредиенты: 6 яиц, сваренных вкрутую, 300 г листьев зеленого салата, 4 столовые ложки майонеза, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Листья салата вымыть, крупно нарезать, смешать с яйцами, посолить, поперчить, выложить на блюдо, полить майонезом и подать к столу.

Закуска из яиц и редьки

Ингредиенты: 8 яиц, сваренных вкрутую, 1 редька, 1–2 луковицы, 100 г сметаны, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Редьку вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Яйца очистить, нарезать кружочками и выложить на блюдо, сверху положить редьку, кольца лука, посолить, поперчить, полить сметаной, посыпать нарезанной зеленью и подать к столу.

Закуска из яиц и копченого окорока

Ингредиенты: 10–12 яиц, сваренных вкрутую, 150 г копченого окорока, 150 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Окорок мелко нарезать и смешать с майонезом. Зелень петрушки вымыть. Яйца очистить, нарезать кружочками, посолить и выложить на блюдо. Сверху положить окорок, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из яиц, картофеля и сыра

Ингредиенты: 10 яиц, сваренных вкрутую, 4–5 клубней картофеля, 100 г сыра, 50 г зеленого лука, 2 огурца, 100 г

майонеза, 1 пучок зелени укропа, соль, по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить в подсоленной воде и нарезать кружочками. Сыр натереть на крупной терке. Зеленый лук вымыть и нарубить. Огурцы вымыть и нарезать дольками. Зелень укропа вымыть.

Яйца очистить, нарезать кружочками, выложить на блюдо, сверху выложить картофель и тертый сыр, посыпать зеленым луком, оформить дольками огурцов и веточками укропа, полить майонезом и подать к столу.

Закуска «Мухоморы»

Ингредиенты: 3 яйца, сваренные вкрутую, 3 помидора, 3 соленых огурца, 100 г ветчины, 100 г тертого сыра, 100 г майонеза, 1 пучок зеленого лука, листья зеленого салата, зелень петрушки и укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить, разрезать пополам и вынуть желтки. Листья салата и зелень вымыть, лук очистить и вымыть. Ветчину, огурцы, яичные желтки и лук мелко нарезать, добавить соль, перец, майонез и перемешать. Полученной массой наполнить половинки белков и соединить их. Помидоры вымыть, разрезать поперек, удалить сердцевину и накрыть яйца. Готовую закуску выложить на листья салата, посыпать тертым сыром и мелко нарезанной зеленью и подать к столу.

Яйца, фаршированные грибами и зеленью

Ингредиенты: 8 яиц, сваренных вкрутую, 100 г грибов, 50 г сливочного масла, 50 г майонеза, 50 г сметаны, 1 пучок зеленого лука, зелень укропа и петрушки, листья салата, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Грибы промыть, очистить, отварить в кипящей подсоленной воде, затем мелко нарезать и посолить. Зеленый лук, листья салата, зелень петрушки и укропа вымыть и нарезать. Яйца очистить, разрезать вдоль, вынуть желтки, смешать их с грибами, рубленой зеленью, перцем, майонезом и размягченным сливочным маслом. Нафаршировать этой смесью яичные белки. Фаршированные половинки яиц выложить на листья салата, полить сметаной, посыпать нарезанным укропом и подать к столу.

Яйца, фаршированные соленой скумбрией

Ингредиенты: 5–6 яиц, сваренных вкрутую, 200 г филе соленой скумбрии, 2 столовые ложки горчицы, 100 г сливочного масла, 1 вареная морковь, 1 пучок зелени укропа.

Способ приготовления

Филе скумбрии мелко нарезать. Зелень укропа вымыть. Морковь очистить и нарезать кружочками. Яйца очистить, разрезать пополам, удалить желток и растереть его с филе сельди, горчицей и сливочным маслом. Полученной массой наполнить половинки яичных белков, украсить веточками укропа, кружочками моркови и подать к столу.

Яйца, фаршированные белыми грибами

Ингредиенты: 8 яиц, сваренных вкрутую, 1 луковица, 100 г отварных белых грибов, 50 г сливочного масла, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть. Грибы промыть, отварить, мелко нарезать и посолить. Яйца очистить, разрезать вдоль, вынуть желтки, смешать их с грибами, луком, 50 г майонеза и размягченным сливочным маслом и нафаршировать этой смесью яичные белки. Фаршированные половинки яиц выложить на блюдо, полить оставшимся майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Яйца, фаршированные мясом курицы

Ингредиенты: 10 яиц, сваренных вкрутую, 150 г отварного мяса курицы, 1 луковица, 1 пучок зеленого лука, 100 г майонеза, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть и измельчить. Зеленый лук вымыть и нарубить. Яйца очистить, разрезать вдоль пополам, вынуть желтки и измельчить их.

Мясо курицы пропустить через мясорубку, смешать с репчатым луком, желтками, майонезом, посолить и поперчить. Наполнить приготовленным фаршем половинки яиц, выложить на блюдо, украсить зеленым луком и подать к столу.

Яйца, фаршированные яблоками

Ингредиенты: 10 яиц, сваренных вкрутую, 2–3 яблока, 100 г майонеза, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, мелко нарезать и сбрызнуть лимонным соком. Зелень петрушки вымыть. Яйца очистить, разрезать пополам вдоль, вынуть желтки и измельчить их. Яблоки смешать с желтками, посолить, поперчить, заправить майонезом, наполнить этой смесью половинки яиц, выложить их на блюдо, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуски из сыра и творога

Паштет из брынзы, чеснока и орехов

Ингредиенты: 200 г брынзы, 200 г сливочного масла, 3–4 дольки чеснока, 3 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, зелень петрушки.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть и измельчить с помощью чеснокодавилки. Зелень петрушки вымыть. Брынзу пропустить через мясорубку вместе с орехами и сливочным маслом. К полученной массе добавить чеснок, перемешать, выложить в форму, поставить в прохладное место на 2 часа, затем украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из сыра и редиса

Ингредиенты: 200 г сыра твердых сортов, 100 г редиса, 1 огурец, 50 г зеленого салата, 2–3 столовые ложки майонеза, 1 / 2 чайной ложки сахара, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сыр нарезать тонкими ломтиками. Редис вымыть, измельчить, посыпать сахаром и сбрызнуть уксусом. Огурец вымыть и нарезать дольками. Зеленый салат вымыть и выложить на блюдо. Ломтики сыра выложить на листья салата, сверху положить редис, посолить, полить майонезом, оформить закуску дольками огурца и подать к столу.

Закуска из сыра и печеночного паштета

Ингредиенты: 300 г сыра, 100 г печеночного паштета, 1 морковь, 1 луковица, 100 г майонеза, 2–3 помидора, 1 пучок зелени укропа, 2–3 чайные ложки горчицы, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Морковь вымыть, отварить, очистить и натереть на мелкой терке. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Сыр нарезать ломтиками, выложить на блюдо, смазать каждый ломтик горчицей. Печеночный паштет смешать с луком, морковью и майонезом, посолить, поперчить. Положить по 1–2 чайные ложки приготовленной начинки на каждый ломтик сыра, оформить закуску кружочками помидоров, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Паштет из творога

Ингредиенты: 200 г творога, 300 мл молока, 1 чайная ложка горчицы, 50 г сливочного масла, 1 чайная ложка

тмина, 1 пучок зелени петрушки и укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Зелень петрушки и укропа вымыть, зелень укропа нарезать. Творог протереть через сито, добавить соль, перец, тмин, горчицу, зелень укропа, влить молоко и перемешать до получения однородной массы. Паштет выложить в смазанную сливочным маслом форму, поставить в прохладное место на 2 часа, затем украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из сыра, помидоров и лука

Ингредиенты: 150 г сыра, 4–5 помидоров, 3 луковицы, 100 г сметаны, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Сыр натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Кружочки помидоров выложить на блюдо, посолить, поперчить, посыпать тертым сыром, полить смесью сметаны и майонеза, оформить закуску кольцами лука и рубленой петрушкой и подать к столу.

Рулет из сыра

Ингредиенты: 500 г сыра твердых сортов, 1 столовая ложка растительного масла. Для начинки: 400 г творога, 200 г отварного мяса курицы, 3 дольки чеснока, 1 пучок зелени укропа, 100 г сметаны, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Чеснок очистить и вымыть. Зелень укропа вымыть. Для приготовления начинки пропустить через мясорубку творог с мясом, чесноком и зеленью укропа, посолить, поперчить и смешать со сметаной. Сыр положить в полиэтиленовый пакет, смазанный внутри растительным маслом, перевязать, опустить в кипящую воду и варить в течение 10–15 минут. Вынуть сыр из мешочка, раскатать в тонкий пласт, выложить на него начинку, свернуть рулетом, обернуть полиэтиленом и положить в прохладное место на 2 часа. Готовый рулет нарезать порционными кусочками и подать к столу.

Закуска из сыра и маринованных огурцов

Ингредиенты: 200 г сыра, 5 маринованных огурцов, 3 яйца, сваренные вкрутую, 2 помидора, 100 г сметаны, 50 г чернослива, соль по вкусу.

Способ приготовления

Чернослив вымачивать в теплой воде в течение 1 часа, затем промыть и измельчить. Помидоры вымыть и нарезать дольками,

маринованные огурцы – кружочками. Яйца очистить и нарубить. Сыр нарезать ломтиками, выложить на блюдо, сверху выложить огурцы, посыпать рублеными яйцами, посолить, полить сметаной, украсить черносливом и дольками помидоров и подать к столу.

Закуска из творога и редиса

Ингредиенты: 100 г творога, 100 г редиса, 1 вареная морковь, 1 столовая ложка молока, 1 столовая ложка растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редис вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Морковь очистить и нарезать кружочками. Творог смешать с молоком и растительным маслом, добавить редис, зелень петрушки и соль, выложить закуску на блюдо, оформить кружочками моркови и подать к столу.

Закуски из грибов

Закуска из шампиньонов и яиц

Ингредиенты: 300 г шампиньонов, 3–4 яйца, сваренные вкрутую, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Грибы очистить, промыть, отварить в кипящей подсоленной воде, затем откинуть на дуршлаг, остудить и нарезать ломтиками. Яйца очистить и мелко нарезать. Зелень укропа вымыть, измельчить и сбрызнуть уксусом. Грибы смешать с яйцами, поперчить, выложить на блюдо, полить растительным маслом, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из соленых груздей

Ингредиенты: 300 г соленых груздей, 1 луковица, 2 чайные ложки горчицы, 2 столовые ложки растительного масла, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Для приготовления соуса растительное масло смешать с перцем и горчицей. Соленые грибы промыть холодной водой, нарезать ломтиками, выложить на блюдо, сверху выложить кольца лука, полить соусом и подать к столу.

Закуска из грибов с помидорами

Ингредиенты: 200 г белых грибов, 2 помидора, 1 луковица, 100 г сметаны, 4 столовые ложки сливочного масла, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Грибы промыть, очистить и нарезать дольками, посолить, поперчить. Зелень укропа вымыть и нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в разогретом сливочном масле (2 столовые ложки) вместе с грибами. Затем добавить сметану и тушить до готовности. Помидоры вымыть, нарезать кружочками и жарить на оставшемся сливочном масле 3–5 минут. Подготовленные ингредиенты выложить на блюдо, посыпать нарезанным укропом и подать к столу.

Закуска из шампиньонов и картофеля

Ингредиенты: 300 г шампиньонов, 1 луковица, 2 клубня картофеля, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, зелень петрушки и эстрагона, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Шампиньоны промыть, очистить, отварить и нарезать ломтиками. Картофель вымыть, отварить, затем очистить и нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Зелень петрушки и эстрагона вымыть. Шампиньоны, картофель, зеленый горошек, лук и нарезанный эстрагон перемешать, посолить, поперчить, заправить майонезом и еще раз перемешать. Готовую закуску украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска «Дачная»

Ингредиенты: 400 г шампиньонов, 1 болгарский перец, 1 морковь, 1 луковица, 150 г сервелата, 50 мл растительного масла, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 1 долька чеснока, листья зеленого салата, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Грибы промыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Листья салата и зелень петрушки вымыть. Морковь, перец и лук очистить, вымыть и нарезать вместе с сервелатом соломкой. Чеснок очистить, вымыть и порубить. Уксус смешать с растительным маслом, добавить рубленый чеснок, соль и перец. На листья салата выложить грибы, овощи и сервелат, полить приготовленной заправкой, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Заливные вешенки

Ингредиенты: 400 г вешенок, 2 яйца, сваренные вкрутую, 500 мл куриного бульона, 10 г желатина, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Грибы промыть, очистить, нарезать ломтиками, посолить и отварить в курином бульоне. Затем вынуть грибы из бульона и процедить его. Яйца очистить, нарезать кружочками, зелень укропа вымыть и нарубить. В бульон влить предварительно разведенный желатин, размешать, довести до кипения, затем процедить. Часть бульона разлить по маленьким формочкам и поставить в прохладное место на 20–30 минут. Затем положить в каждую формочку ломтики грибов и кружочки яиц, залить оставшимся бульоном и поставить в прохладное место на 1 час. Готовую закуску украсить веточками укропа и подать к столу.

Маринованные опята с редькой

Ингредиенты: 200 г маринованных опят, 1 редька, 4 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 1 чайная ложка сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редьку очистить, вымыть, натереть на крупной терке и

посыпать сахаром. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, посолить и сбрызнуть уксусом. Маринованные грибы нарезать ломтиками, смешать с редькой, выложить на блюдо, полить растительным маслом, украсить кольцами лука и подать к столу.

Горячая закуска из грибов и помидоров

Ингредиенты: 800 г грибов, 8 помидоров, 2 луковицы, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 200 г сметаны, 1 пучок зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Помидоры вымыть. Пять помидоров измельчить, остальные нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть. Грибы очистить, промыть, нарезать ломтиками и жарить на сливочном масле в течение 15 минут. Затем добавить лук, муку и жарить еще 10 минут. Затем влить немного воды, посолить, поперчить, добавить сметану, мелко нарезанные помидоры и тушить на слабом огне до готовности. Готовую закуску выложить на блюдо, украсить веточками укропа, кружочками помидоров и подать к столу.

Закуски из овощей

Закуска из свеклы, чернослива и орехов

Ингредиенты: 2 свеклы, 100 г чернослива, 100 г измельченных ядер грецких орехов, 100 г майонеза, 1–2 дольки чеснока, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Чернослив замочить в теплой воде на 1 час, затем откинуть на дуршлаг, обдать кипятком и мелко нарезать. Свеклу вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть и растереть. Свеклу смешать с черносливом, чесноком и орехами, посолить, выложить на блюдо, заправить майонезом, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из хрена с уксусом

Ингредиенты: 300 г корня хрена, 3 столовые ложки 3 %-ного уксуса, 2 чайные ложки сахара, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хрен очистить, вымыть, натереть на терке, положить в керамическую посуду, влить 2 стакана воды, добавить уксус, сахар и соль, перемешать и поставить в прохладное место на сутки. Зелень укропа вымыть. Готовую закуску выложить на блюдо, украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуска из хрена с лимоном

Ингредиенты: 200 г корня хрена, 1 лимон, 1 столовая ложка 3 %-ного столового уксуса, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Корень хрена очистить, вымыть, натереть на крупной терке и сбрызнуть уксусом, затем посыпать сахаром и дать настояться. Лимон вымыть и нарезать кружочками. Тертый хрен выложить на блюдо, посолить, сбрызнуть растительным маслом, украсить кружочками лимона и подать к столу.

Закуска из свеклы с тертым хреном

Ингредиенты: 1 свекла, 100 г хрена, 1 яблоко, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, отварить, очистить и нарезать соломкой. Корень хрена вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Перемешать свеклу, хрен и яблоко, посолить,

сбрызнуть уксусом, заправить растительным маслом и подать к столу.

Закуска из спаржи

Ингредиенты: 500 г спаржи, 3 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Спаржу вымыть, очистить, крупно нарезать, затем отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить, посолить, заправить растительным маслом и подать к столу.

Закуска из ревеня и укропа

Ингредиенты: 250 г ревеня, 1 помидор, 100 г зелени укропа, 100 г зеленого лука, 100 г майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Ревень вымыть, очистить и нарубить. Зелень укропа и зеленый лук вымыть и мелко нарезать. Помидор вымыть и нарезать кружочками. Ревень смешать с зеленью укропа, посолить, заправить майонезом, выложить на блюдо, украсить кружочками помидора, посыпать зеленым луком и подать к столу.

Закуска из сельдерея и риса

Ингредиенты: 300 г корней сельдерея, 100 г отварного риса, 2–3 яблока, 200 мл сливок, 2 чайные ложки лимонного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Корни сельдерея вымыть, очистить, натереть на крупной терке и сбрызнуть лимонным соком. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и некрупно нарезать. Сливки взбить с солью. Сельдерей смешать с рисом и яблоками, заправить взбитыми сливками и подать к столу.

Закуска из лука с уксусом

Ингредиенты: 4–5 луковиц, 3 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, посолить, поперчить, сбрызнуть уксусом и оставить на 1 час. Зелень петрушки вымыть. Кольца лука выложить на блюдо, заправить майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из лука и редьки

Ингредиенты: 3–4 луковицы, 1 редька, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 1 пучок кинзы, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, посыпать сахаром и солью, сбрызнуть уксусом и оставить на 1 час. Редьку вымыть,

очистить и натереть на крупной терке. Кинзу вымыть и мелко нарезать. Лук смешать с редькой и кинзой, выложить на блюдо, заправить растительным маслом и подать к столу.

Закуска из редиса и листового салата

Ингредиенты: 350 г редиса, 150 г листового салата, 100 г майонеза, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редис вымыть и нарезать кружочками. Листья салата вымыть и мелко нарезать. Зелень укропа вымыть и нарубить. Редис перемешать с листовым салатом и зеленью укропа, посолить, выложить на блюдо, заправить майонезом и подать к столу.

Закуска из моркови и крапивы

Ингредиенты: 4 моркови, 50 г рубленой крапивы, 4 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка измельченных ядер грецких орехов, 1 столовая ложка лимонного сока, 4 дольки чеснока, 1 пучок зеленого лука, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Чеснок очистить, вымыть и растереть с солью. Зеленый лук вымыть и нарезать. Морковь смешать с чесноком, орехами и крапивой, посолить, сбрызнуть лимонным соком, заправить майонезом, выложить на блюдо, посыпать зеленым луком и подать к столу.

Закуска из редиса и зеленого лука

Ингредиенты: 300 г редиса, 150 г зеленого лука, 100 г сметаны, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Редис вымыть и мелко нарезать. Зеленый лук вымыть, нарубить, перемешать с редисом, посолить, поперчить, заправить сметаной и подать к столу.

Закуска из моркови и сельдерея

Ингредиенты: 3–4 моркови, 1 корень сельдерея, 2 соленых огурца, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь и корень сельдерея вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Соленые огурцы нарезать соломкой. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Морковь смешать с сельдереем, огурцами, посолить, заправить майонезом, выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из моркови, чеснока и зелени

Ингредиенты: 300 г моркови, 4–5 долек чеснока, 5 столовых ложек майонеза, 2 столовые ложки сметаны, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Майонез смешать со сметаной. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Морковь смешать с чесноком, посолить, заправить смесью майонеза и сметаны, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из моркови и зеленого горошка

Ингредиенты: 300 г моркови, 100 г консервированного зеленого горошка, 150 г сметаны, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 100 г зеленого салата, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Листья зеленого салата вымыть и выложить на блюдо. Морковь сбрызнуть уксусом, смешать с зеленым горошком, посолить, добавить сметану и выложить на листья зеленого салата.

Закуска из моркови и редьки

Ингредиенты: 3–4 моркови, 1 редька, 100 г майонеза, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Морковь и редьку вымыть, очистить, натереть на крупной терке и перемешать. Зелень петрушки вымыть. Овощи посолить, поперчить, заправить майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из моркови и яблок

Ингредиенты: 300 г моркови, 3 яблока, 100 г сметаны, 2 чайные ложки лимонного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на крупной терке и сбрызнуть лимонным соком. Морковь перемешать с яблоками, посолить, заправить сметаной, выложить на блюдо и подать к столу.

Закуска из моркови и сыра

Ингредиенты: 3–4 моркови, 200 г тертого сыра, 100 г белокочанной капусты, 1 лимон, 1 пучок зеленого лука, 3 столовые ложки сметаны, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Капусту вымыть, нашинковать, сбрызнуть уксусом. Лимон вымыть и нарезать тонкими кружочками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Морковь смешать с сыром, капустой, луком, посолить, выложить на блюдо, заправить сметаной, украсить кружочками лимона и подать к столу.

Закуска из кукурузы и огурцов

Ингредиенты: 300 г консервированной кукурузы, 4 огурца, 150 г сметаны, листья зеленого салата, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, очистить и нарезать соломкой. Листья салата вымыть и нарубить. Консервированную кукурузу смешать с огурцами и листьями салата, выложить на блюдо, посолить, заправить сметаной, все перемешать и подать к столу.

Закуска из баклажанов и лимона

Ингредиенты: 3–4 небольших баклажана, 1 помидор, 1 стручок болгарского перца, 1 луковица, сок из 2 лимонов, 100 мл растительного масла, 5–6 маслин без косточек, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть и очистить. Перец нарезать соломкой. Лук нарезать кольцами, помидор – дольками. Баклажаны испечь в духовке, очистить от кожицы и выложить в сковороду с разогретым растительным маслом. Посолить, поперчить, полить лимонным соком и тушить до готовности. Затем снова добавить лимонный сок. Готовые баклажаны выложить на блюдо, полить соком, образовавшимся при тушении, украсить овощами, маслинами, посыпать мелко нарезанной зеленью и подать к столу.

Закуска из помидоров и ветчины

Ингредиенты: 4 помидора, 200 г ветчины, 100 г сыра, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, срезать у них верхушку и вынуть ложкой мякоть. Ветчину нарезать кубиками, перемешать с измельченной мякотью помидоров и натертым сыром и посолить. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать и добавить к ветчине. Полученную массу поперчить и нафаршировать ею помидоры. Помидоры выложить на противень, поместить в предварительно разогретую духовку и запекать в течение 15 минут при температуре 200 °С.

Закуска из яблок и белокочанной капусты

Ингредиенты: 4 яблока, 150 г белокочанной капусты, 2 моркови, 1 луковица, 150 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Капусту и морковь вымыть, нашинковать, смешать с яблоками и луком, посолить, посыпать

зеленью и перемешать. Готовую закуску полить майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из баклажанов, чеснока и зелени

Ингредиенты: 300 г баклажанов, 30 мл растительного масла, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки сметаны, 3–4 дольки чеснока, 2 столовые ложки томатной пасты, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, очистить от кожицы, обрезать с двух концов, обдать кипятком, нарезать кружочками, запанировать в муке и жарить до готовности в растительном масле. Чеснок очистить, вымыть и нарезать. Зелень петрушки и укропа вымыть. Обжаренные баклажаны переложить на блюдо, посыпать мелко нарезанным чесноком и зеленью. В сковороду, где жарились баклажаны, добавить сметану, томатную пасту, массу посолить и держать на огне 2–3 минуты, постоянно помешивая. Полить баклажаны получившимся соусом и подать к столу.

Закуска из баклажанов и помидоров

Ингредиенты: 4–5 баклажанов, 3–4 помидора, 3 дольки чеснока, 50 мл растительного масла, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, очистить и нарезать кубиками. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Чеснок очистить, вымыть и растереть с солью. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Баклажаны выложить в сковороду, посолить, поперчить, добавить 3 столовые ложки растительного масла и жарить в течение 10–15 минут, затем остудить, посыпать чесноком и перемешать. Оставшееся растительное масло смешать с уксусом и полить этой смесью баклажаны, выложить их на блюдо, украсить дольками помидоров, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Печеные баклажаны

Ингредиенты: 3–4 баклажана, 2 помидора, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 4 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, испечь в духовке, очистить от кожицы и нарезать полосками. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зелень петрушки и укропа вымыть и нарезать. Баклажаны выложить на блюдо, посолить, поперчить, полить смесью уксуса и растительного масла, украсить кружочками помидоров, посыпать зеленью петрушки и укропа и подать к столу.

Закуска из баклажанов и грибов

Ингредиенты: 500 г баклажанов, 300 г шампиньонов, 1–2 моркови, 2 луковицы, 200 г сметаны, 40 мл растительного масла, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Овощи, грибы и зелень вымыть и очистить. Баклажаны очистить, нарезать кубиками и слегка обжарить на растительном масле. Морковь натереть на крупной терке и спассеровать вместе с нашинкованным луком. Подготовленные овощи и шампиньоны положить слоями в кастрюлю, посолить, поперчить, залить сметаной и тушить до готовности. При необходимости добавить немного воды. Готовое блюдо выложить на блюдо, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Баклажаны с говядиной

Ингредиенты: 700 г баклажанов, 300 г говядины, 1 пучок зелени петрушки, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, лавровый лист, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, очистить, разрезать каждый на 4–6 частей, посолить, плотно уложить в кастрюлю, залить холодной водой и оставить на 2 часа. Затем слить воду, вновь залить баклажаны холодной водой, дать постоять еще 2 часа. Мясо промыть и нарезать порционными кусками. Зелень петрушки вымыть и нарезать. К баклажанам добавить нарезанное мясо, лавровый лист, посолить, поперчить и варить до готовности на среднем огне. Готовую закуску сбрызнуть уксусом, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из баклажанов и изюма

Ингредиенты: 4–5 баклажанов, 2 клубня картофеля, 1 стручок горького перца, 100 г изюма без косточек, 100 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, 1 чайная ложка молотого тмина, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, опустить на 2–3 минуты в кипящую воду, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Изюм вымыть и замочить в теплой воде на 1 час. Баклажаны жарить в растительном масле в течение 5 минут, затем добавить изюм и жарить еще 3 минуты. Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Горький перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать соломкой. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Баклажаны и изюм выложить в миску, добавить картофель, перец, тмин, соль и зелень петрушки. Все перемешать, заправить оставшимся растительным маслом, выложить на блюдо, поставить в прохладное место на 30–40 минут, затем подать к столу.

Закуска из кабачков

Ингредиенты: 500 г кабачков, 2–3 соленых огурца, 1 помидор, 150 г отварного мяса курицы, 100 г маринованных грибов, 100 г муки, 100 мл растительного масла, 4 столовые ложки майонеза, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить, нарезать кружочками, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить в растительном масле. Помидор вымыть, разрезать на 4 части и пропустить через мясорубку вместе с солеными огурцами, грибами, мясом, добавить майонез и перемешать. Кружки кабачков выложить на блюдо. На каждый кружок положить небольшое количество приготовленной смеси и подать к столу.

Закуска из кабачков и помидоров

Ингредиенты: 500 г кабачков, 4 помидора, 1 луковица, 3 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, 2–3 дольки чеснока, зелень петрушки и укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Чеснок очистить, вымыть и измельчить с помощью чеснокодавилки. Зелень вымыть и мелко нарезать. Помидоры вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Кабачки смешать с луком, выложить в сковороду, добавить растительное масло, соль, перец, влить немного воды и тушить до готовности. Тушеные кабачки остудить, смешать с помидорами, чесноком и зеленью укропа, заправить майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из кабачков с морковью и луком

Ингредиенты: 500 г кабачков, 3 моркови, 2 луковицы, 4 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка майонеза, 1 пучок зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать соломкой. Морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень укропа вымыть. Кабачки смешать с морковью и луком, выложить в сковороду, посолить, поперчить и тушить в растительном масле на слабом огне до готовности. Готовую закуску заправить майонезом, украсить веточками укропа и подать к столу.

Маринованная тыква

Ингредиенты: 500 г тыквы, 1 столовая ложка сахара, 3 столовые ложки 3 %-ного уксуса, лавровый лист, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Тыкву вымыть, разрезать, очистить от семян, срезать кожуру. Мякоть нарезать кубиками, опустить на 2 минуты в кипящую воду, затем откинуть на дуршлаг и, не остужая, выложить в стеклянную посуду. Для приготовления маринада в кипящую воду положить соль, сахар, перец, лавровый лист, влить уксус. Тыкву залить горячим маринадом, поставить в прохладное место на сутки. Готовую закуску выложить на блюдо и подать к столу.

Закуска из свеклы и фасоли

Ингредиенты: 2–3 свеклы, 200 г консервированной фасоли, 1 морковь, 1 луковица, 100 г майонеза, 1 пучок зеленого лука, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зеленый лук вымыть и нарубить. Свеклу и морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками, затем соединить с фасолью и луком, посолить, поперчить, заправить майонезом, посыпать зеленым луком и подать к столу.

Закуска из фасоли

Ингредиенты: 400 г фасоли, 2–3 луковицы, 100 г растительного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль замочить в холодной воде на несколько часов, затем варить до готовности в кипящей подсоленной воде. Зелень петрушки вымыть. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами и обжарить на разогретом растительном масле до золотистого цвета. Добавить томатную пасту, мелко нарезанную зелень и немного воды. Соус довести до кипения, снять с огня, залить им фасоль, посолить и поперчить. Закуску можно подавать в холодном и горячем виде.

Закуска из фасоли и чеснока

Ингредиенты: 300 г фасоли, 3–4 дольки чеснока, 3–4 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка столового уксуса, 1 пучок зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль замочить в холодной воде на 7-10 часов, затем варить до готовности в кипящей подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и остудить. Чеснок очистить, вымыть, растолочь с солью и сбрызнуть уксусом. Зелень укропа вымыть и нарубить. Фасоль смешать с чесноком и зеленью укропа, выложить на блюдо, поперчить, заправить закуску растительным маслом и подать к столу.

Закуска из фасоли и сыра

Ингредиенты: 200 г фасоли, 100 г сыра, 3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка столового уксуса, 1 пучок зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль замочить на 10 часов, затем варить в кипящей подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг и остудить. Сыр нарезать кубиками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Фасоль посолить, поперчить, сбрызнуть уксусом, добавить сыр, заправить растительным маслом, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Острая закуска из фасоли

Ингредиенты: 300 г фасоли, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка столового уксуса, 1 чайная ложка горчицы, 1 чайная ложка аджики, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль замочить на 7-10 часов в холодной воде, затем варить в кипящей подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг и сбрызнуть уксусом. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Растительное масло смешать с горчицей, аджикой и перцем. Фасоль выложить на блюдо, заправить приготовленным соусом, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из фасоли и болгарского перца

Ингредиенты: 300 г фасоли, 2 стручка болгарского перца, 1 луковица, 2–3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сметаны, 1–2 столовые ложки томатной пасты, 1 столовая ложка сливочного масла, 1–2 дольки чеснока, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль замочить в холодной воде на 5 часов, затем выложить в сковороду, добавить 1 столовую ложку растительного масла, соль, влить немного воды и тушить до готовности на слабом огне. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, мелко нарезать. Лук и чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Фасоль смешать с болгарским перцем, луком, чесноком, томатной пастой, поперчить, вновь выложить на сковороду, добавить сливочное и оставшееся растительное масло и тушить в течение 5–7 минут. Готовую закуску выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки, полить сметаной и подать к столу.

Закуска из свеклы и чеснока

Ингредиенты: 2–3 свеклы, 100 г майонеза, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 5–6 долек чеснока, 1 пучок зелени

петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, отварить, очистить, остудить, нарезать кубиками и сбрызнуть уксусом. Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Зелень петрушки вымыть и нарезать. Свеклу перемешать с чесноком, посолить, заправить майонезом, выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из свеклы и сельдерея

Ингредиенты: 1 свекла, 100 г корня сельдерея, 1 луковица, 4 столовые ложки майонеза, 3 чайные ложки лимонного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Свеклу и корень сельдерея вымыть, очистить, натереть на мелкой терке и сбрызнуть лимонным соком. Все перемешать, посолить, заправить майонезом, выложить на блюдо, украсить кольцами лука и подать к столу.

Закуска из свеклы и картофеля

Ингредиенты: 2 свеклы, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки тертого хрена, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу и картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Лук очистить, вымыть и нарезать. Тертый хрен сбрызнуть уксусом. Свеклу и картофель перемешать с луком и тертым хреном, посолить, заправить растительным маслом и подать к столу.

Закуска из свеклы и колбасы

Ингредиенты: 2 свеклы, 200 г вареной колбасы, 1 морковь, 1–2 луковицы, 2 соленых огурца, 150 г майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка горчицы, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу и морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Колбасу нарезать кубиками, выложить в сковороду, добавить растительное масло, обжарить до золотистого цвета и смазать горчицей. Лук очистить, вымыть и нарубить. Соленые огурцы нарезать кубиками. Свеклу смешать с колбасой, морковью, огурцами и луком, посолить и поперчить. Закуску выложить на блюдо, заправить майонезом и подать к столу.

Закуска из редьки с творогом

Ингредиенты: 1 редька, 100 г творога, 50 г очищенных грецких орехов, 2 столовые ложки сметаны, 1 чайная ложка

сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редьку вымыть, очистить, нарезать соломкой и посыпать сахаром. Грецкие орехи измельчить. Творог протереть через сито, посолить, смешать с редькой и орехами. Готовую закуску выложить на блюдо, полить сметаной и подать к столу.

Редька и свекла с уксусом

Ингредиенты: 1 редька, 1 свекла, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 2 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редьку и свеклу вымыть, очистить, залить холодной водой, оставить на 30 минут, затем натереть на крупной терке, посолить, сбрызнуть уксусом и оставить на 10 минут. Редьку и свеклу выложить на блюдо, полить растительным маслом и подать к столу.

Закуска из редьки и помидоров

Ингредиенты: 2 редьки, 2 помидора, 1 огурец, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 1 пучок зелени петрушки и укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Редьку вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Огурец вымыть и нарезать соломкой. Помидоры вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Зелень петрушки и укропа вымыть и мелко нарезать. Редьку соединить с помидорами, огурцом, луком, посолить, поперчить, заправить растительным маслом, выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки и укропа и подать к столу.

Закуска из редьки и квашеной капусты

Ингредиенты: 2 редьки, 200 г квашеной капусты, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 / 2 чайной ложки сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редьку вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Квашеную капусту нашинковать и посыпать сахаром. Редьку смешать с капустой и луком, посолить, заправить растительным маслом, выложить на блюдо и подать к столу.

Закуска из редьки, свеклы и яблок

Ингредиенты: 3–4 редьки, 2 свеклы, 3 яблока, 4 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки майонеза, 1 пучок зелени укропа, 1 чайная ложка сахара, 3 чайные ложки лимонного

сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редьку и свеклу вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать соломкой и сбрызнуть лимонным соком. Зелень укропа вымыть. Редьку перемешать со свеклой и яблоками, добавить сахар, соль, выложить на блюдо, заправить смесью сметаны и майонеза, украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуска из картофеля и лука

Ингредиенты: 4–5 клубней картофеля, 3 луковицы, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Петрушку вымыть и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, сбрызнуть уксусом и оставить на 20 минут. Затем смешать с картофелем, посолить, поперчить, посыпать зеленью петрушки, полить растительным маслом и подать к столу.

Закуска из картофеля и сыра

Ингредиенты: 2–3 клубня картофеля, 200 г сыра, 100 г зеленого лука, 30 г листьев щавеля, 4 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Сыр нарезать ломтиками. Зеленый лук, листья щавеля и зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Ломтики сыра выложить на блюдо, сверху положить кружочки картофеля и рубленый лук, посолить, поперчить, полить растительным маслом, украсить щавелем и зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из картофеля и зелени укропа

Ингредиенты: 6–7 клубней картофеля, 3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, 1 чайная ложка горчицы, 2 пучка зелени укропа, 1 пучок зеленого лука, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать ломтиками. Зеленый лук и зелень укропа вымыть и нарубить. Для приготовления заправки растительное масло смешать с уксусом и горчицей. Картофель соединить с зеленью укропа, посолить, поперчить, выложить на блюдо, полить заправкой, посыпать зеленым луком и подать к столу.

Закуска из картофеля и квашеной капусты

Ингредиенты: 5–6 клубней картофеля, 2 стручка болгарского перца, 200 г квашеной капусты, 100 г маринованных грибов, 3 столовые ложки растительного масла, 2–3 дольки чеснока, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать ломтиками. Болгарский перец вымыть, удалить семена и плодоножки, нарезать кольцами. Грибы нарезать ломтиками. Чеснок очистить, вымыть и растереть с солью. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Картофель смешать с перцем, грибами, капустой и чесноком, выложить на блюдо, посолить, посыпать зеленью петрушки, полить растительным маслом и подать к столу.

Горячая закуска из картофеля, лука и сельдерея

Ингредиенты: 4–5 клубней картофеля, 1–2 луковицы, 200 г корня сельдерея, 2 яйца, 100 мл куриного бульона, 100 мл растительного масла, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и сельдерей вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень укропа вымыть. Яйца взбить с растительным маслом и уксусом. Картофель, сельдерей и лук выложить в сковороду, залить бульоном, посолить, поперчить, довести до кипения и тушить на слабом огне в течение 3–5 минут. Готовую закуску выложить на блюдо, полить соусом, украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуска из тушеных овощей

Ингредиенты: 300 г кабачков, 2 помидора, 1 луковица, 1 / 2 лимона, 2 столовые ложки растительного масла, 1–2 дольки чеснока, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать кубиками. Лук и чеснок очистить, вымыть и нарубить. Помидоры вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Зеленый лук и зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Лимон нарезать кружочками. Лук обжарить до золотистого цвета в 1 столовой ложке разогретого растительного масла, добавить помидоры, зеленый лук и жарить 5 минут. Затем влить немного воды, положить кабачки, посолить, поперчить, довести до кипения, добавить оставшееся растительное масло и тушить до готовности на слабом огне. Готовую закуску выложить

на блюдо, посыпать чесноком и зеленью укропа, украсить кружочками лимона и подать к столу.

Закуска из картофеля и огурцов

Ингредиенты: 5–6 клубней картофеля, 3 свежих огурца, 1 морковь, 1 пучок зеленого лука, 1 помидор, 100 г сметаны, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Огурцы вымыть и нарезать соломкой. Морковь вымыть и натереть на мелкой терке. Зеленый лук вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть. Помидор вымыть и нарезать кружочками. Картофель соединить с огурцами, морковью и зеленым луком, посолить, перемешать, заправить сметаной, украсить кружочками помидора и веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из тыквы

Ингредиенты: 300 г тыквы, 1–2 луковицы, 5 столовых ложек сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка тертого хрена, 1 пучок зеленого лука, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зеленый лук вымыть и нарубить. Тыкву очистить, натереть на крупной терке, посолить и тушить в растительном масле с добавлением воды до готовности. Затем тыкву перемешать с луком и тертым хреном, заправить сметаной, выложить на блюдо, посыпать зеленым луком и подать к столу.

Закуска из кабачков с мясом и грибами

Ингредиенты: 500 г кабачков, 300 г говядины, 200 г маринованных грибов, 1 луковица, 100 мл растительного масла, 1 пучок зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать кубиками. Мясо промыть и нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Грибы мелко нарезать. Зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Кабачки, мясо, грибы и лук посолить, поперчить и тушить в растительном масле на слабом огне до готовности. Готовую закуску посыпать измельченной зеленью укропа и подать к столу.

Закуски из рыбы и морепродуктов

Закуска из рыбы и болгарского перца

Ингредиенты: 300 г филе морской рыбы, 3–4 стручка болгарского перца, 1 клубень картофеля, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 100 г майонеза, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена и нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть. Яйцо очистить и мелко нарезать. Филе рыбы промыть, отварить, мелко нарезать, выложить на блюдо, сверху положить болгарский перец и картофель, посолить, полить майонезом, посыпать рубленым яйцом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из рыбы и риса

Ингредиенты: 200 г филе речной рыбы, 3 луковицы, 2 моркови, 4 яйца, сваренные вкрутую, 100 г риса, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой. Морковь вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть. Яйца очистить и нарубить. Филе рыбы промыть, отварить, мелко нарезать, смешать с рисом, морковью, рублеными яйцами и луком, посолить и поперчить. Готовую закуску полить майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Сельдь по-домашнему

Ингредиенты: 500 г филе соленой сельди, 1 луковица, 150 мл растительного масла, 40 г горчицы, зелень укропа.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать тонкими кольцами. Зелень укропа вымыть. Филе сельди смазать горчицей, свернуть валиком, плотно уложить в банку и залить растительным маслом. Поставить банку в прохладное место на 12 часов, затем вынуть филе, нарезать кусочками, выложить в селедочницу, украсить кольцами лука и веточками укропа, полить небольшим количеством масла, в котором выдерживалось филе, и подать к столу.

Закуска из рыбы и соленых огурцов

Ингредиенты: 300 г отварного филе рыбы, 3 соленых огурца, 1 луковица, 100 г майонеза, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Соленые огурцы нарезать кубиками. Зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Филе рыбы мелко нарезать, смешать с огурцами, посолить и поперчить. Готовую закуску выложить на блюдо, украсить кольцами лука, посыпать зеленью укропа, полить майонезом и подать к столу.

Заливное из морского окуня

Ингредиенты: 500 г филе морского окуня, 2–3 огурца, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 100 г майонеза, 2 чайные ложки лимонного сока, 5 г желатина, 3 лавровых листа, 6–7 горошин черного перца, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь и коренья очистить, вымыть, нарезать кружочками и сбрызнуть лимонным соком. Огурцы вымыть и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть. Филе рыбы промыть, залить холодной водой, добавить коренья, морковь, лавровый лист, перец горошком, соль и варить до готовности. Затем филе рыбы, морковь и коренья вынуть из бульона. Бульон процедить, смешать с разведенным в воде желатином, довести до кипения, затем снова процедить. Филе рыбы мелко нарезать, выложить в форму, сверху положить морковь, корни петрушки и сельдерея, залить бульоном и поставить в прохладное место на 2–3 часа. Заливное нарезать порционными кусками, полить майонезом, украсить кружками огурца, веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из хека и редиса

Ингредиенты: 200 г филе хека, 150 г редиса, 2 огурца, 100 г майонеза, 100 г листового салата, 2–3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 1 пучок зеленого лука, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе хека промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, обвалять в панировочных сухарях и жарить на растительном масле до готовности. Редис вымыть и нарезать кружочками. Огурцы вымыть и нарезать дольками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Листовой салат вымыть и выложить на блюдо. Жареную рыбу выложить на листья салата, сверху положить редис, посыпать рубленым луком, полить майонезом, украсить дольками огурцов и подать к столу.

Паштет из трески с творогом

Ингредиенты: 300 г филе трески, 200 г творога, 1 луковица, 1 морковь, 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль и

перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук и морковь очистить, вымыть, мелко нарезать и жарить на растительном масле до золотистого цвета. Зелень петрушки вымыть. Филе трески посолить, обжарить в 50 г сливочного масла. Жареную рыбу, лук, морковь и творог пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, смешать с оставшимся сливочным маслом и сформовать колбасу. Паштет выложить на блюдо и поместить в прохладное место на 1 час. Готовую закуску нарезать порционными кусками, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска по-русски

Ингредиенты: 500 г филе сельди, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка столового уксуса, 1 столовая ложка горчицы, зелень петрушки.

Способ приготовления

Сельдь нарезать кусочками, выложить в селедочницу и полить растительным маслом, уксусом и горчицей и дать настояться. Лук очистить, вымыть и нарезать тонкими полукольцами. Зелень петрушки вымыть. Сельдь украсить луком, веточками петрушки и подать к столу.

Сельдь в майонезе

Ингредиенты: 500 г филе соленой сельди, 2 луковицы, 200 мл молока, 150 г майонеза, 1 пучок зелени укропа.

Способ приготовления

Филе сельди нарезать кусочками и вымачивать в молоке в течение 1 часа. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень укропа вымыть и нарубить. Сельдь выложить на блюдо в один слой, сверху положить кольца лука, залить майонезом, посыпать укропом и подать к столу.

Сельдь с орехами

Ингредиенты: 300 г филе соленой сельди, 1–2 яблока, 1 луковица, 2 яйца, сваренные вкрутую, 200 мл молока, 3 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 3 столовые ложки майонеза, зелень петрушки.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Яйца очистить и нарубить. Филе сельди замочить в молоке на 1 час, пропустить через мясорубку вместе с орехами, перемешать с яблоками и луком, выложить на блюдо, посыпать рублеными яйцами, полить майонезом, украсить зеленью и подать к столу.

Щука в маринаде

Ингредиенты: 1 кг филе щуки, 3 моркови, 2–3 луковицы,

3 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки 3 %-ного уксуса, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 столовая ложка сахара, 1 лавровый лист, 3–4 горошины черного перца, 1 бутон гвоздики, корица, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук и морковь очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Филе щуки промыть, посолить, поперчить и обжарить в сливочном масле, добавить томатную пасту, влить немного воды и тушить в течение 10–15 минут. Для приготовления маринада в кипящую воду положить сахар, соль, лавровый лист, гвоздику, перец горошком, корицу, влить уксус, довести до кипения, варить в течение 3 минут, затем процедить. Филе щуки, лук и морковь выложить на блюдо, залить маринадом и подать к столу.

Заливные караси с помидорами

Ингредиенты: 1 кг филе карасей, 4 помидора, 3 стручка болгарского перца, 1 луковица, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 2 столовые ложки майонеза, 15 г желатина, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Яйцо очистить и нарезать кружочками. Филе рыбы промыть, залить холодной водой, посолить, поперчить, добавить лук и варить до готовности. Филе рыбы вынуть из бульона. Бульон процедить, смешать с растворенным в воде желатином, довести до кипения и снова процедить. Филе выложить в форму, сверху положить кружочки помидоров и вареного яйца, кольца болгарского перца, залить бульоном и поставить в прохладное место на 2 часа. Готовую заливную рыбу нарезать порционными кусками, смазать майонезом и подать к столу.

Заливная осетрина с лимоном

Ингредиенты: 1 кг осетрины, 1 морковь, 1 луковица, 1 лимон, 2 сырых яичных белка, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 1 лавровый лист, 3–4 горошины черного перца, 5 г желатина, 1 пучок зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Морковь и лук очистить, вымыть и крупно нарезать. Лимон вымыть, очистить и нарезать кружочками.

Осетрину промыть, сбрызнуть уксусом, нарубить крупными кусками, залить небольшим количеством холодной воды, довести до кипения, добавить соль, перец горошком, морковь, лук,

лавровый лист и варить до готовности. Затем вынуть рыбу, морковь и лук из бульона. Бульон процедить, смешать с растворенным в воде желатином и взбитыми яичными белками, довести до кипения, вновь процедить. Из осетрины вынуть хрящ, мясо мелко нарезать, посыпать молотым перцем, выложить в форму, сверху положить морковь, лук, веточки укропа, залить кипящим бульоном и поставить в прохладное место на 2 часа. Заливную осетрину нарезать порционными кусками, украсить кружочками лимона и подать к столу.

Заливной судак с морковью и лимоном

Ингредиенты: 1 кг филе судака, 3 моркови, 1 луковица, 1 лимон, 1 столовая ложка горчицы, 5 г желатина, 2 дольки чеснока, 1 лавровый лист, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Чеснок очистить, вымыть и измельчить с помощью чеснокодавилки. Лимон вымыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Зелень петрушки вымыть. Филе судака промыть, залить небольшим количеством холодной воды, добавить соль, перец, морковь, лук, лавровый лист и варить до готовности. Затем вынуть филе рыбы, морковь и лук из бульона. Бульон процедить, смешать с растворенным в воде желатином, довести до кипения и снова процедить. Филе судака нарезать крупными кусками, выложить в форму, сверху выложить кружочки моркови, кольца лука, ломтики лимона, залить бульоном и поставить в прохладное место на 2 часа. Заливную рыбу смазать горчицей, посыпать чесноком, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из креветок с зеленым горошком

Ингредиенты: 300 г креветок, 200 г консервированного зеленого горошка, 2 яйца, сваренные вкрутую, 100 г майонеза, листья зеленого салата, лимонный сок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Креветки отварить в кипящей подсоленной воде. Затем охладить, очистить, нарезать и сбрызнуть лимонным соком. Листья зеленого салата вымыть. Яйца очистить, нарезать, добавить креветки и зеленый горошек. Все перемешать, посолить, заправить майонезом и украсить листьями салата.

Закуска из креветок и патиссонов

Ингредиенты: 250 г креветок, 150 г маринованных патиссонов, 2 клубня картофеля, 100 г маринованных грибов, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 150 г майонеза, 1 столовая ложка

лимонного сока, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Яйцо очистить и нарубить. Патиссоны и грибы промыть, очистить и нарезать ломтиками. Креветки промыть, отварить, очистить и сбрызнуть лимонным соком. Картофель смешать с патиссонами, грибами и яйцом, выложить на блюдо, посолить, поперчить, сверху положить креветки, полить майонезом и подать к столу.

Закуска из кальмаров и картофеля

Ингредиенты: 400 г кальмаров, 2–3 клубня картофеля, 2 моркови, 100 г консервированного зеленого горошка, 150 г майонеза, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Кальмары промыть, обдать кипятком, почистить, отварить в подсоленной воде и крупно нарезать. Картофель и морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Кальмары смешать с картофелем и зеленым горошком, выложить горкой на блюдо, поперчить, полить майонезом, украсить кружками моркови и подать к столу.

Закуска из крабов и маринованных грибов

Ингредиенты: 300 г консервированного мяса крабов, 100 г маринованных грибов, 1 луковица, 100 г майонеза, 2 яйца, сваренные вкрутую, 100 г филе копченой сельди, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Грибы измельчить. Зелень петрушки вымыть. Филе копченой сельди нарезать небольшими кусочками. Мясо крабов нарезать ломтиками, смешать с грибами, луком и яйцами, посолить, выложить на блюдо, полить майонезом, украсить кусочками копченой сельди, веточками петрушки и подать к столу.

Закуски из мяса

Рулетики из говядины с черносливом

Ингредиенты: 500 г говядины, 150 г чернослива без косточек, 100 г тертого сыра, 1 столовая ложка маргарина, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать ломтиками и отбить. Чернослив замочить в теплой воде на 5–7 минут. Затем каждый ломтик говядины посыпать тертым сыром и положить в середину чернослив. Ломтики скатать рулетиками, закрепить зубочистками и жарить в сковороде с растопленным маргарином до готовности. Рулетики можно подать к столу со сметаной.

Закуска из языка

Ингредиенты: 500 г говяжьего языка, 1 морковь, 1–2 луковицы, 100 г сливочного масла, 150 мл бульона, 100 г томатной пасты, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка столового уксуса, 1 лавровый лист, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говяжий язык промыть, обжарить в растопленном сливочном масле. Морковь и лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть. Спассеровать овощи в масле, добавить муку, томатную пасту и уксус. В полученную массу положить язык, залить бульоном, добавить лавровый лист, перец, соль и тушить в течение 2 часов на слабом огне. Готовый язык нарезать ломтиками, залить овощным соусом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Заливные фрикадельки

Ингредиенты: 500 г говядины, 2 луковицы, 1 яйцо, 300 мл мясного желе, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками и пропустить через мясорубку. Затем добавить яйцо, соль и перец. Из фарша сформовать фрикадельки, отварить в кипящей подсоленной воде. Зелень петрушки вымыть. В форму для заливного влить мясное желе, поставить в холодное место до загустения. Готовые фрикадельки украсить веточками петрушки и залить желе. Перед подачей к столу заливное можно нарезать ромбиками.

Паштет из говяжьей печени и свинины

Ингредиенты: 500 г говяжьей печени, 200 г свинины, 2 луковицы, 1 морковь, 2 яйца, 200 г сливочного масла, 3 столовые ложки растительного масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говяжью печень промыть, очистить от пленок, нарезать, посолить и обжарить в разогретом растительном масле. Морковь и лук очистить, вымыть и крупно нарезать. Мясо промыть, крупно нарезать, выложить в кастрюлю, добавить соль, перец, лук, морковь, влить немного воды и тушить до готовности. Мясо, печень, лук и морковь дважды пропустить через мясорубку, растереть со сливочным маслом, добавить яйца и влить немного оставшегося от тушения мяса соуса. Готовый паштет выложить в форму, поставить в прохладное место на 2–3 часа, затем подать к столу.

Закуска из куриной печени и сыра

Ингредиенты: 300 г куриной печени, 1 стручок болгарского перца, 1 луковица, 200 г тертого сыра, 100 г майонеза, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена и нарезать кольцами. Печень промыть, мелко нарезать, посолить, поперчить, смешать с луком и обжарить в сливочном масле. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Печень смешать с сыром, выложить на блюдо и заправить майонезом. Готовую закуску украсить кольцами перца и лука, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Праздничные закуски

Закуски из зелени

Закуска из щавеля и чеснока

Ингредиенты: 500 г щавеля, 2–3 яйца, сваренные вкрутую, 100 г сметаны, 2–3 дольки чеснока, 20 г зелени чеснока, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Щавель вымыть и мелко нарезать. Яйца очистить, натереть на крупной терке. Чеснок очистить вымыть, и нарубить. Зеленый лук и зелень чеснока вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть. Щавель смешать с яйцами, чесноком, нарезанным луком, посолить, выложить на блюдо, заправить сметаной, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из сельдерея и орехов

Ингредиенты: 300 г корней сельдерея, 50 г рубленых ядер грецких орехов, 100 г майонеза, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 чайная ложка сахара, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Корни сельдерея вымыть, очистить, натереть на мелкой терке, посыпать сахаром и сбрызнуть лимонным соком. Зелень петрушки вымыть. Сельдерей смешать с орехами, посолить, заправить майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Тертый хрен со сметаной и зеленью

Ингредиенты: 100 г тертого хрена, 1 яичный желток, 3 столовые ложки сметаны, 1 чайная ложка сахара, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яичный желток взбить с солью и сметаной. Зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Тертый хрен смешать с приготовленной яичной смесью, добавить сахар, зелень укропа, перемешать и подать к столу.

Закуска из листового салата под горчичным соусом

Ингредиенты: 300 г листьев зеленого салата, 2–3 яйца, сваренные вкрутую, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки столового уксуса, 1 столовая ложка горчицы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Листья салата вымыть, крупно нарезать и выложить на блюдо. Яйца очистить, белки отделить от желтков, белки нарубить. Для приготовления соуса растереть желтки с солью,

добавить растительное масло, горчицу, уксус и размешать. Листья салата полить соусом, украсить яичными белками и подать к столу.

Закуска из листового салата и чеснока

Ингредиенты: 100 г листьев салата, 1 пучок зелени петрушки, 2 дольки чеснока, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 столовая ложка майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Листья салата вымыть, посолить и выстлать ими блюдо. Яйцо очистить и мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, и измельчить с помощью чеснокодавилки. Зелень петрушки вымыть, нарубить, смешать с яйцами и чесноком, выложить на листья салата, полить майонезом и подать к столу.

Закуска из шпината и орехов

Ингредиенты: 500 г листьев шпината, 2 яйца, сваренные вкрутую, 100 г ядер грецких орехов, 200 мл простокваши, 2–3 дольки чеснока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Шпинат вымыть, отварить на пару и остудить. Чеснок очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Яйца очистить и нарубить. Ядра грецких орехов измельчить. Шпинат смешать с орехами, посолить, выложить на блюдо, заправить простоквашей, посыпать чесноком и рублеными яйцами и подать к столу.

Закуски из яиц

Закуска из яиц и тертого хрена

Ингредиенты: 5 яиц, сваренных вкрутую, 100 г корней хрена, 4 столовые ложки сметаны, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Корень хрена вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Зелень укропа вымыть и нарубить. Яйца очистить, мелко нарезать, смешать с тертым хреном, добавить зелень укропа, соль, заправить сметаной, выложить на блюдо и подать к столу.

Закуска из яиц и сыра

Ингредиенты: 8 яиц, сваренных вкрутую, 2 помидора, 1 луковица, 200 г тертого сыра, 3 столовые ложки сметаны, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, мускатный орех, паприка, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нашинковать. Помидоры вымыть, мелко нарезать и обжарить в разогретом масле вместе с луком. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Затем добавить нарезанную петрушку, паприку и соль, перемешать и тушить еще 5 минут. Яйца очистить, разрезать пополам и вынуть желтки. Желтки растереть, добавить сыр, сметану и мускатный орех. Полученной массой начинить половинки яиц. Противень смазать маслом, полить приготовленным соусом, выложить фаршированные половинки яиц и запекать в течение 10–15 минут в разогретой духовке. Перед подачей к столу украсить веточками петрушки.

Яйца, фаршированные соленой сельдью

Ингредиенты: 5–6 яиц, сваренных вкрутую, 200 г филе соленой сельди, 1 морковь, 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки горчицы, 1 пучок зелени укропа.

Способ приготовления

Филе сельди мелко нарезать. Морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть. Яйца очистить, разрезать пополам, вынуть желтки и растереть его с филе сельди, горчицей и сливочным маслом. Полученной массой наполнить яичные белки, украсить кружочками моркови, веточками укропа и подать к столу.

Закуска из яиц и помидоров

Ингредиенты: 5–6 яиц, сваренных вкрутую, 4 помидора, 1 луковица, 100 г тертого сыра, 50 мл растительного масла, 1 пучок зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Яйца очистить и нарезать кружочками. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Зелень укропа вымыть. Яйца и помидоры выложить на блюдо, украсить кольцами лука и веточками укропа, посолить, поперчить, полить растительным маслом и подать к столу.

Закуска из яиц и ветчины

Ингредиенты: 6 яиц, сваренных вкрутую, 300 г вареной ветчины, 100 г майонеза, 1 пучок зеленого салата, 1 пучок зелени петрушки, 2 помидора, 2 огурца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить, разрезать вдоль на половинки и посолить. Ветчину нарезать тонкими ломтиками размером чуть больше яиц. Зеленый салат вымыть и выложить на блюдо. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Огурцы и помидоры вымыть и нарезать дольками. Ломтиками ветчины обернуть половинки яиц, выложить на листья салата, полить майонезом, посыпать зеленью петрушки, оформить дольками помидоров и огурцов и подать к столу.

Яйца в томатном соусе

Ингредиенты: 10–12 яиц, сваренных вкрутую, 100 г томатной пасты, 1 луковица, 1 чайная ложка уксуса, 4–5 веточек зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нашинковать. Томатную пасту посолить, поперчить, выложить в кастрюлю, добавить уксус и лук, варить в течение 3 минут на слабом огне, затем остудить. Яйца очистить, выложить на блюдо, полить приготовленным соусом, оформить веточками укропа и подать к столу.

Закуска из яиц и яблок

Ингредиенты: 10 яиц, сваренных вкрутую, 3–4 яблока, 100 г майонеза, 1 столовая ложка горчицы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Для приготовления соуса майонез смешать с горчицей. Яйца очистить, нарезать дольками, посолить, выложить на блюдо, сверху положить яблоки, полить соусом и подать к столу.

Закуски из сыра и творога

Пикантная закуска из брынзы

Ингредиенты: 500 г брынзы, 150 г сливочного масла, 4 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 4–5 долек чеснока, 1 чайная ложка семян укропа, зелень укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Чеснок очистить и вымыть. Зелень укропа вымыть. Брынзу вымачивать в холодной воде 6–7 часов, затем пропустить через мясорубку вместе с орехами и чесноком, посолить, добавить размягченное сливочное масло, семена укропа и тщательно перемешать. Из полученной массы сформовать колбаски диаметром 5 см, положить их в прохладное место на 3–4 часа, затем нарезать порционными кусками, украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуска из плавленого сыра, яиц и чеснока

Ингредиенты: 400 г плавленого сыра, 4 яйца, сваренных вкрутую, 100 г майонеза, 3–4 дольки чеснока, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Сыр натереть на крупной терке. Яйца очистить и нарезать. Чеснок очистить, вымыть и растереть с солью. Сыр смешать с яйцами и чесноком, поперчить, выложить на блюдо, заправить майонезом и подать к столу.

Закуска из сыра и консервированной рыбы

Ингредиенты: 200 г сыра, 150 г консервированной рыбы, 1 луковица, 1 помидор, 2 яйца, сваренные вкрутую, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки сметаны, листья зеленого салата, соль по вкусу.

Способ приготовления

Консервированную рыбу размять вилкой. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Яйца очистить и нарубить, сыр нарезать ломтиками. Помидор вымыть и нарезать дольками. Листья зеленого салата вымыть и выложить на блюдо. Ломтики сыра выложить на листья салата, посыпать рублеными яйцами, сверху положить рыбу и кольца лука, посолить, полить смесью сметаны и майонеза, украсить дольками помидора и подать к столу.

Закуска «Королевская»

Ингредиенты: 200 г твердого сыра, 200 г шампиньонов, 2 стручка красного перца, 100 г майонеза, 1 столовая ложка лимонного сока, зелень базилика и петрушки, соль и перец

по вкусу.

Способ приготовления

Шампиньоны промыть, очистить и нарезать ломтиками. Перец вымыть, плодоножки и семена удалить, мякоть нарезать соломкой. Сыр нарезать кубиками. Зелень вымыть и петрушку мелко нарезать. Смешать подготовленные ингредиенты, полить лимонным соком, посолить, поперчить, заправить майонезом и еще раз перемешать. Готовую закуску украсить листиками базилика и подать к столу.

Закуска из сыра и куриного паштета

Ингредиенты: 300 г сыра, 100 г куриного паштета, 1 морковь, 1 луковица, 2 столовые ложки майонеза, 2–3 помидора, 1 пучок зелени укропа, 2–3 чайные ложки горчицы, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нашинковать. Морковь вымыть, отварить, очистить и натереть на мелкой терке. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Сыр нарезать ломтиками, выложить на блюдо и смазать каждый ломтик горчицей. Куриный паштет смешать с луком, морковью и майонезом, посолить, поперчить. Положить по 1–2 чайные ложки приготовленной массы на каждый ломтик сыра, оформить закуску кружочками помидоров, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Паштет из творога и зеленого лука

Ингредиенты: 250 г творога, 250 г зеленого лука, 1 стакан кефира, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и зеленый лук вымыть и нарубить. Творог протереть через сито, посолить, добавить зеленый лук, влить кефир, перемешать. Паштет выложить в форму, поставить в прохладное место на 2 часа, затем посыпать зеленью укропа и подать к столу. Можно подать со сметаной.

Закуска из сыра и маринованного лука

Ингредиенты: 300 г сыра, 3–4 луковицы, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени кинзы, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, выложить в эмалированную посуду, посолить, поперчить, залить смесью растительного масла и уксуса и оставить на 1 час. Зелень кинзы вымыть. Сыр нарезать ломтиками и выложить на блюдо. На каждый ломтик сыра положить кольца маринованного лука, полить маринадом, украсить веточками кинзы и подать к столу.

Закуска из сыра, зеленого лука и молодого картофеля

Ингредиенты: 200 г сыра, 100 г зеленого лука, 2 клубня картофеля, 30 г листьев щавеля, 1 пучок зелени укропа, 4 столовые ложки растительного масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Сыр нарезать ломтиками. Картофель вымыть, отварить в мундире, очистить и нарезать кружочками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Листья щавеля и зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Ломтики сыра выложить на блюдо, сверху положить кружочки картофеля и рубленый лук, посолить, поперчить, полить растительным маслом, украсить щавелем и зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из сыра и говядины

Ингредиенты: 300 г сыра, 100 г отварной говядины, 50 г майонеза, 1 луковица, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть. Сыр нарезать ломтиками и выложить на блюдо. Мясо пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, смешать с луком и майонезом. Положить по 1–2 чайные ложки приготовленной массы на каждый ломтик сыра. Закуску украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуски из грибов

Закуска из шампиньонов с овощами

Ингредиенты: 6 крупных шампиньонов, 1 морковь, 1 луковица, 2 яйца, 150 г майонеза, 4 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок эстрагона, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Шампиньоны промыть, очистить и отделить шляпки от ножек. Ножки измельчить. Зеленый лук и эстрагон вымыть. Морковь и лук очистить, вымыть, мелко нарезать и тушить с нарезанными шампиньонами в сковороде с разогретым маслом. Затем добавить нарезанный зеленый лук, соль, перец и тушить еще 2–3 минуты. Полученной массой наполнить шляпки шампиньонов, добавить измельченный эстрагон, залить взбитыми с майонезом яйцами и запекать в разогретой духовке в течение 5-10 минут при температуре 180 °С.

Закуска из шампиньонов и сыра

Ингредиенты: 500 г шампиньонов, 100 г сыра, 200 г майонеза, 2 пучка зеленого лука, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Грибы промыть, очистить и отварить целиком в подсоленной воде, затем отделить шляпки от ножек. Зеленый лук и зелень петрушки вымыть и измельчить. Сыр натереть на крупной терке. Ножки грибов пропустить через мясорубку, смешать с сыром, зеленым луком и майонезом, поперчить и нафаршировать приготовленной смесью шляпки грибов. Фаршированные шляпки выложить на блюдо, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из маринованных вешенок и зеленого горошка

Ингредиенты: 400 г маринованных грибов, 1 стручок болгарского перца, 200 г консервированного зеленого горошка, 2 яйца, сваренных вкрутую, 100 г майонеза, 3 столовые ложки сметаны, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Перец вымыть, удалить плодоножку и семена и нарезать кольцами. Яйца очистить, мелко нарезать. Грибы нарезать ломтиками, смешать с яйцами и зеленым горошком, выложить на блюдо, посолить, поперчить, заправить смесью майонеза и сметаны. Украсить кольцами болгарского перца и подать к столу.

Заливные соленые грузди

Ингредиенты: 300 г соленых груздей, 2–3 моркови,

200 мл куриного бульона, 5 г желатина, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, 1 пучок зелени петрушки.

Способ приготовления

Соленые грузди промыть холодной водой и нарезать ломтиками. Морковь вымыть, отварить, очистить, нарезать кружочками и сбрызнуть уксусом. Зелень петрушки вымыть и нарубить. В горячий бульон добавить предварительно размоченный желатин, довести до кипения, процедить, разлить часть по формочкам и поставить в прохладное место на 20 минут. Затем положить в каждую формочку ломтики грибов и кружочки моркови, залить оставшимся бульоном и поставить в прохладное место на 1 час. Готовую закуску украсить рубленой зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из грибов и белокочанной капусты

Ингредиенты: 400 г грибов, 300 г белокочанной капусты, 3 клубня картофеля, 1–2 луковицы, 2–3 дольки чеснока, 100 мл растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить и нарезать соломкой. Капусту вымыть и нашинковать. Лук очистить, вымыть и нарубить. Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Грибы промыть, очистить и нарезать ломтиками. Выложить грибы в сковороду с разогретым растительным маслом, добавить капусту, картофель, лук, посолить, влить немного воды и тушить до готовности. Готовую закуску выложить на блюдо, посыпать измельченным чесноком и подать к столу.

Горячая закуска из грибов

Ингредиенты: 600 г белых грибов, 2 луковицы, 100 г тертого сыра, 3–4 яйца, 200 г сметаны, 100 г сливочного масла, 100 г панировочных сухарей, 1 столовая ложка растительного масла, 1 пучок зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень укропа вымыть и нарубить. Грибы промыть, очистить, мелко нарезать, смешать с луком, посолить, поперчить и жарить на сливочном масле в течение 10–15 минут. Затем добавить сметану и тушить до готовности. Тушеные грибы и лук смешать с панировочными сухарями и взбитыми яйцами, выложить в смазанную растительным маслом форму, посыпать тертым сыром и запекать в разогретой духовке в течение 10–15 минут. Готовую закуску выложить на блюдо, нарезать порционными кусками, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Грибы, тушенные с помидорами

Ингредиенты: 800 г грибов, 8 помидоров, 2 луковицы, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 200 г сметаны, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нашинковать. Помидоры вымыть. 5 помидоров измельчить, остальные – нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть. Грибы перебрать, очистить, промыть, нарезать ломтиками и жарить на сливочном масле в течение 15 минут. Добавить лук, муку и жарить еще 10 минут. Затем влить немного воды, посолить, добавить сметану, измельченные помидоры и тушить на слабом огне до готовности. Готовые грибы выложить на блюдо, украсить веточками укропа, оформить кружочками помидоров и подать к столу.

Закуска из шампиньонов и мяса

Ингредиенты: 500 г шампиньонов, 300 г говядины, 6 маринованных огурцов, 5 луковиц, 6 столовых ложек растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть и отварить в подсоленной воде. Лук очистить, вымыть и нашинковать. Огурцы нарезать небольшими дольками. Зелень петрушки вымыть. Шампиньоны перебрать, промыть, очистить и нарезать ломтиками. Затем выложить в сковороду, посолить, влить немного воды, добавить 2 столовые ложки растительного масла и лук и тушить 10–15 минут. Мясо нарезать соломкой, смешать с грибами и луком, выложить на блюдо, полить оставшимся растительным маслом, оформить дольками огурцов и веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из маринованных вешенок и рыбы

Ингредиенты: 500 г маринованных вешенок, 300 г филе отварного судака, 2 клубня картофеля, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, 100 г сметаны, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Маринованные грибы крупно нарезать. Картофель вымыть, отварить в мундире, очистить и нарезать соломкой. Яйцо очистить и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть. Майонез взбить со сметаной. Филе рыбы измельчить. Грибы смешать с рыбой, картофелем и зеленым горошком, посолить, выложить горкой на блюдо, полить смесью майонеза и сметаны, закуску оформить кружочками яйца и веточками укропа и подать к столу.

Закуска из груздей и сыра

Ингредиенты: 500 г груздей, 100 г сыра, 100 г сметаны,

50 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Сыр натереть на крупной терке. Грибы перебрать, промыть, очистить, отварить в подсоленной воде, затем выложить в сковороду и жарить на сливочном масле до готовности. Грибы выложить горкой на блюдо, полить сметаной, посыпать тертым сыром и зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из белых грибов и яиц

Ингредиенты: 300 г шампиньонов, 5–6 яиц, сваренных вкрутую, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа, 0,5 чайной ложки сахара, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и мелко нарезать. Зелень укропа вымыть, измельчить, посыпать сахаром, перцем и сбрызнуть уксусом. Грибы перебрать, очистить, промыть, отварить в подсоленной воде, затем откинуть на дуршлаг, остудить и нарезать небольшими ломтиками. Грибы смешать с яйцами, выложить на блюдо, полить растительным маслом, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Шляпки шампиньонов, фаршированные яйцом и луком

Ингредиенты: 500 г шампиньонов, 5–7 яиц, сваренных вкрутую, 2 пучка зеленого лука, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Грибы перебрать, очистить, промыть и отварить целиком в подсоленной воде, затем отделить шляпки от ножек. Яйца очистить и мелко нарезать. Зеленый лук вымыть и измельчить. Зелень петрушки вымыть. Ножки грибов пропустить через мясорубку, смешать с яйцами, зеленым луком и майонезом, поперчить и нафаршировать приготовленной смесью шляпки грибов. Фаршированные шляпки выложить на блюдо, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Шляпки шампиньонов, фаршированные сыром и вареной колбасой

Ингредиенты: 500 г шампиньонов, 200 г сыра, 100 г вареной колбасы, 2 яйца, сваренные вкрутую, 1 пучок зелени укропа, 4 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки кетчупа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Грибы перебрать, очистить, промыть и отварить целиком в подсоленной воде, затем отделить шляпки от ножек. Колбасу

измельчить. Сыр натереть на крупной терке. Яйца очистить и нарубить. Зелень укропа вымыть и измельчить. Ножки грибов пропустить через мясорубку, смешать с колбасой, сыром, яйцами, зеленью укропа и майонезом, поперчить и нафаршировать приготовленной смесью шляпки грибов. Фаршированные шляпки выложить на блюдо, полить кетчупом и подать к столу.

Маринованные грузди с редькой

Ингредиенты: 200 г маринованных груздей, 1 редька, 4 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 1 чайная ложка сахара, 1 пучок листового салата, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редьку очистить, вымыть, натереть на крупной терке и посыпать сахаром. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, сбрызнуть уксусом и посолить. Маринованные грибы нарезать ломтиками, смешать с редькой, выложить на блюдо листовой салат, затем грибы и редьку, все полить растительным маслом, украсить кольцами лука и подать к столу.

Закуска из маринованных шампиньонов и зеленого горошка

Ингредиенты: 500 г маринованных шампиньонов, 200 г консервированного зеленого горошка, 2 яйца, сваренные вкрутую, 3 столовые ложки майонеза, 50 г сметаны, 1 стручок болгарского перца, 1 пучок зелени укропа.

Способ приготовления

Яйца очистить и мелко нарезать. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать кольцами. Зелень укропа вымыть. Грибы нарезать ломтиками, смешать с яйцами и зеленым горошком, выложить на блюдо, заправить смесью майонеза и сметаны, оформить кольцами болгарского перца и веточками укропа и подать к столу.

Закуски из овощей

Закуска из моркови и грецких орехов

Ингредиенты: 300 г моркови, 100 г майонеза, 3 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить и натереть на мелкой терке, затем смешать с орехами, посолить, заправить майонезом и подать к столу.

Закуска из моркови и помидоров

Ингредиенты: 4 моркови, 1–2 помидора, 1–2 стручка болгарского перца, 3 яйца, сваренные вкрутую, 1 лимон, 3 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 2 дольки чеснока, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Перец вымыть, удалить плодоножки и семена, мелко нарезать. Петрушку вымыть и нарубить. Помидоры вымыть и нарезать. Яйца очистить и нарубить. Лимон вымыть, нарезать тонкими кружочками. Чеснок очистить, вымыть и растереть с солью. Морковь перемешать с болгарским перцем, помидорами, яйцами, чесноком, добавить перец и соль. Закуску заправить растительным маслом, посыпать зеленью петрушки, украсить кружочками лимона и подать к столу.

Закуска из моркови и лука-порея

Ингредиенты: 3–4 моркови, 200 г лука-порея, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать соломкой. Лук-порей вымыть, нарезать и жарить на растительном масле в течение 5 минут. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Морковь смешать с луком-пореем, посолить, заправить майонезом, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из моркови, яблок и лука

Ингредиенты: 300 г моркови, 2–3 кислых яблока, 1–2 луковицы, 50 г хрена, 100 г майонеза, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь и хрен очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть и нашинковать. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Зелень петрушки и

укропа вымыть и мелко нарезать. Морковь смешать с корнем хрена, луком, яблоками и зеленью укропа, сбрызнуть уксусом и посолить. Готовую закуску заправить майонезом, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из сельдерея и апельсинов

Ингредиенты: 500 г корней сельдерея, 2 апельсина, 1 стручок болгарского перца, 1 яблоко, 200 г сметаны, 1–2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка лимонного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Корни сельдерея вымыть, очистить, натереть на крупной терке и сбрызнуть лимонным соком. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать кубиками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать кольцами. Апельсины вымыть, очистить от кожуры и мелко нарезать. Сельдерей смешать с яблоком, болгарским перцем и апельсинами, посолить, выложить на блюдо, заправить смесью сметаны и майонеза и подать к столу.

Закуска из редиса и сыра

Ингредиенты: 200 г редиса, 100 г сыра твердых сортов, 1 огурец, 2–3 столовые ложки майонеза, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, листья зеленого салата, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сыр нарезать тонкими ломтиками. Редис вымыть, измельчить и сбрызнуть уксусом. Огурец вымыть и нарезать кружочками. Листья зеленого салата вымыть и выстелить ими блюдо. Ломтики сыра выложить на листья салата, сверху выложить редис, посолить, полить майонезом, украсить кружочками огурца и подать к столу.

Закуска из свеклы и зелени

Ингредиенты: 2–3 свеклы, 100 г майонеза, зелень укропа и петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, испечь в духовке, очистить, нарезать соломкой. Зелень петрушки и укропа вымыть и крупно нарезать. Свеклу посолить, поперчить, добавить нарезанную зелень, заправить майонезом и подать к столу.

Закуска из свеклы и хрена

Ингредиенты: 3–4 свеклы, 1 корень хрена, 50 мл растительного масла, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 2 чайные ложки лимонного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, отварить, очистить, остудить, нарезать соломкой и сбрызнуть уксусом. Корень хрена вымыть, очистить,

натереть на крупной терке, сбрызнуть лимонным соком. Свеклу смешать с хреном, посолить, заправить растительным маслом и подать к столу.

Закуска из свеклы и зеленого горошка

Ингредиенты: 3 свеклы, 150 г консервированного зеленого горошка, 100 г тертого хрена, 100 г майонеза, 1 столовая ложка лимонного сока, 2 чайные ложки горчицы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, отварить, очистить, натереть на крупной терке. Тертый хрен сбрызнуть лимонным соком. Свеклу смешать с хреном и зеленым горошком, добавить горчицу и соль, выложить на блюдо, заправить майонезом и подать к столу.

Свекла, фаршированная яблоками и рисом

Ингредиенты: 1 свекла, 1 яблоко, 2 столовые ложки риса, 2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 1 столовая ложка изюма, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, отварить, очистить, срезать верхнюю часть и удалить сердцевину. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Изюм вымыть, замочить в теплой воде на 1 час, затем смешать с рисом, сливочным маслом, яблоком, солью и наполнить этой смесью свеклу. Фаршированную свеклу выложить в посыпанную панировочными сухарями форму, запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 5–7 минут, затем полить сметаной и подать к столу.

Закуска из свеклы, картофеля и фасоли

Ингредиенты: 3 свеклы, 3 клубня картофеля, 1 стручок болгарского перца, 150 г консервированной белой фасоли, 4 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу и картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Перец вымыть, удалить плодоножку и семена и мелко нарезать. Зелень укропа вымыть и нарубить. Свеклу и картофель смешать с болгарским перцем, фасолью, посолить, поперчить, заправить растительным маслом, выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Горячая закуска из свеклы

Ингредиенты: 3–4 свеклы, 1 луковица, 100 мл растительного масла, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 1 чайная ложка тмина, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, отварить, очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Горячую свеклу смешать с луком и тмином, посолить и заправить смесью растительного масла и уксуса.

Закуска из моркови и лука

Ингредиенты: 500 г моркови, 3–4 луковицы, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 пучок зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень укропа вымыть и крупно нарезать. Морковь выложить в сковороду, посолить, поперчить, добавить лук, растительное масло, томатную пасту, жарить в течение 5–7 минут на среднем огне, затем влить немного воды и тушить до готовности. Готовую закуску выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из лука-порея и яблок

Ингредиенты: 200 г лука-порея, 2 яблока, 3 столовые ложки майонеза, 1 пучок зеленого салата, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук-порей вымыть, белую часть нарезать тонкими кольцами, а листья нарубить. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Листья салата вымыть. Лук-порей, нарезанный кольцами, и яблоки перемешать, посолить, полить майонезом, выложить горкой на листья салата, посыпать рублеными листьями лука-порея и подать к столу.

Закуска из лука и соленых огурцов

Ингредиенты: 4 луковицы, 2 соленых огурца, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, посолить, поперчить, сбрызнуть уксусом и оставить на 1 час. Соленые огурцы нарезать соломкой. Зелень укропа вымыть. Кольца лука выложить на блюдо, сверху положить соленые огурцы, заправить растительным маслом, украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуска из редьки и капусты

Ингредиенты: 2–3 редьки, 100 г капусты, 2 моркови, 2 яблока, 50 г сметаны, 100 г майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь и редьку вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и мелко нарезать. Капусту вымыть и нашинковать. Редьку и морковь

смешать с капустой и яблоками, посолить, выложить на блюдо, заправить смесью майонеза и сметаны и подать к столу.

Закуска из черной редьки и помидоров

Ингредиенты: 3 черные редьки, 2 помидора, 2 луковицы, 100 г сметаны, 50 г творога, 1 чайная ложка сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редьку вымыть, очистить, натереть на крупной терке, посолить и посыпать сахаром. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Редьку смешать с луком, выложить на блюдо, заправить сметаной, посыпать творогом, украсить кружочками помидоров и подать к столу.

Закуска из редьки и маринованных огурцов

Ингредиенты: 3–4 редьки, 2–3 маринованных огурца, 5 столовых ложек растительного масла, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редьку вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Маринованные огурцы нарезать соломкой. Зелень укропа вымыть и нарубить. Редьку смешать с огурцами, посолить, выложить на блюдо, полить растительным маслом, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Острая закуска из редьки

Ингредиенты: 3–4 редьки, 2–3 моркови, 100 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, 1 чайная ложка перца красного молотого, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редьку и морковь вымыть, нарезать соломкой, посолить, поперчить, сбрызнуть уксусом и оставить на 20–30 минут. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Редьку и морковь залить разогретым растительным маслом, выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из редьки и грецких орехов

Ингредиенты: 2 редьки, 100 г отварного мяса, 1 луковица, 60 г очищенных грецких орехов, 100 г майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редьку вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, нашинковать и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Отварное мясо нарезать кубиками. Грецкие орехи обжарить на сковороде (без масла), затем измельчить. Редьку смешать с мясом, луком и грецкими орехами, посолить,

выложить на блюдо, заправить майонезом и подать к столу.

Закуска из репы и грибов

Ингредиенты: 2–3 репы, 500 г свежих грибов, 2 моркови, 1 соленый огурец, 100 мл растительного масла, 30 г зеленого лука, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Грибы промыть, очистить, опустить в кипящую подсоленную воду и варить до готовности на слабом огне. Затем откинуть на дуршлаг, остудить, мелко нарезать и обжаривать в 3 столовых ложках растительного масла в течение 5 минут. Репу и морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать крупными кубиками. Огурец нарезать соломкой. Зеленый лук и зелень укропа вымыть и нарезать. Репу и морковь смешать с грибами и огурцом, выложить на блюдо, полить оставшимся растительным маслом, посыпать зеленым луком и зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из репы и огурцов

Ингредиенты: 2 репы, 2 огурца, 1 пучок зеленого лука, 100 г сметаны, 2 чайные ложки лимонного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Репу вымыть, очистить, натереть на крупной терке, посолить и сбрызнуть лимонным соком. Огурцы вымыть, очистить и нарезать соломкой. Зеленый лук вымыть и нарубить. Репу и огурцы смешать, посолить, заправить сметаной, выложить на блюдо, посыпать рубленым луком и подать к столу.

Закуска из моркови и зеленого горошка

Ингредиенты: 3 моркови, 2 яблока, 200 г зеленого горошка, 100 г сметаны, 1 столовая ложка майонеза, зелень петрушки и укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Зеленый горошек отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и остудить. Морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать соломкой. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Горошек смешать с морковью и яблоками, посолить, поперчить, заправить смесью сметаны и майонеза. Готовую закуску выложить на блюдо и подать к столу.

Острая закуска из моркови

Ингредиенты: 3 моркови, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 1 чайная ложка перца красного молотого, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке,

добавить соль, перец, заправить смесью растительного масла и уксуса и оставить на 2–3 часа. Готовую закуску украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из болгарского перца с сырным кремом

Ингредиенты: 2 стручка болгарского перца, 1 луковица, 150 г сыра, 100 г нежирного творога, 10 маслин, 3 чайные ложки горчицы, 1 пучок петрушки, 1 / 2 чайной ложки перца красного молотого, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить и вымыть. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Сыр натереть на мелкой терке, лук мелко нарезать, у перцев срезать верх. Сыр и творог перемешать, добавить горчицу, нарезанный лук, нарубленную зелень петрушки, красный перец и соль. Подготовленные стручки перца наполнить сырным кремом и разрезать на кольца шириной 4–5 мм. Украсить маслинами и зеленью петрушки.

Закуска из болгарского перца и грибов

Ингредиенты: 3 стручка болгарского перца, 250 г белых грибов, 100 г отварного риса, 70 г сыра, 2 моркови, 1 луковица, 1 долька чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, соль, перец красный и черный молотый,

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена и разрезать пополам вдоль. Грибы промыть, нарезать тонкими ломтиками. Морковь очистить, вымыть, нарезать соломкой. Лук и чеснок очистить, вымыть, измельчить, обжарить вместе с грибами и морковью в растительном масле. Добавить рис, посолить, поперчить, наполнить полученной массой половинки перца. Выложить их на противень, посыпать натертым на мелкой терке сыром и запечь в предварительно разогретой духовке. Закуску подать к столу в горячем виде.

Закуска из помидоров и листового салата

Ингредиенты: 3–4 помидора, 400 г листового салата, 4 столовые ложки оливкового масла, 1–2 дольки чеснока, зелень базилика, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать кружочками, посолить и поперчить. Листья салата вымыть и крупно нарезать. Зелень базилика вымыть. Чеснок очистить, вымыть и растереть с солью. Кружочки помидоров и листья салата выложить на блюдо, посыпать измельченным чесноком, полить оливковым маслом, украсить листиками базилика и подать к столу.

Закуска из помидоров и ветчины

Ингредиенты: 600 г помидоров, 100 г ветчины, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 малосольный огурец, 3–4 столовые ложки майонеза, 1 чайная ложка горчицы, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, срезать верх и вынуть мякоть. Зелень петрушки вымыть. Ветчину и малосольный огурец нарезать кубиками, добавить зеленый горошек, майонез и горчицу. Все посолить, поперчить, перемешать и наполнить полученной массой помидоры. Готовую закуску украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из соленых огурцов и рыбы

Ингредиенты: 4 соленых огурца, 200 г филе рыбы, 1 луковица, 1–2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка хмели-сунели, 1 столовая ложка томатной пасты, 1–2 дольки чеснока, 1 лавровый лист, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе рыбы промыть, пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, добавить хмели-сунели и перемешать. Соленые огурцы разрезать пополам, вырезать сердцевину, наполнить приготовленным фаршем и сложить половинки огурца. Лук и чеснок мелко нарезать, обжарить в растительном масле, добавить томатную пасту, лавровый лист, влить 100 мл воды и оставить на 5-10 минут на сильном огне. Затем снять с огня и охладить. Огурцы залить приготовленным соусом, посыпать измельченной зеленью и подать к столу.

Закуска из баклажанов под соевым соусом

Ингредиенты: 2 баклажана, 40 мл растительного масла, 3–4 столовые ложки соевого соуса, 2–3 дольки чеснока, зелень петрушки и укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны и зелень вымыть. Баклажаны очистить и нарезать соломкой. Чеснок очистить, вымыть и растереть с солью. Смешать растертый с солью чеснок, перец и соевый соус, замариновать баклажаны в приготовленном соусе и оставить в холодильнике на 1 час. Затем слегка обжарить замаринованные баклажаны в разогретом растительном масле. Готовые баклажаны выложить на блюдо, посыпать мелко нарезанной зеленью и подать к столу.

Закуска из баклажанов и чеснока

Ингредиенты: 400 г баклажанов, 2 помидора, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 50 мл растительного масла, 5–6 долек чеснока, зелень кинзы и укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Овощи, зелень и коренья вымыть. Баклажаны очистить, удалить мякоть с семенами, опустить в кипяченую остывшую и подсоленную воду на 10–15 минут, затем откинуть на дуршлаг и слегка отжать. Мякоть баклажанов измельчить, добавить нашинкованные корни петрушки и сельдерея, чеснок, зелень кинзы и укропа, посолить, поперчить, перемешать и обжарить в половине растительного масла. Подготовленные баклажаны нафаршировать овощной массой и выложить надрезанной стороной вверх на сковороду с разогретым оставшимся растительным маслом. Добавить очищенные от кожицы и разрезанные пополам помидоры, соль, немного воды, посыпать мелко нарезанной зеленью кинзы и укропа, закрыть крышкой и тушить на слабом огне в течение 5-10 минут. При подаче к столу полить соком, образовавшимся при тушении. Закуску можно подавать как в холодном, так и горячем виде.

Острая закуска из баклажанов и мяса курицы

Ингредиенты: 3 баклажана, 200 г отварного мяса курицы, 1 стручок горького перца, 1 морковь, 1 луковица, 6–8 ломтиков ржаного хлеба, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка аджики, 1–2 дольки чеснока, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны и морковь вымыть, очистить и нарезать соломкой. Перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Чеснок очистить, вымыть и растереть с солью. Зелень петрушки вымыть. Баклажаны смешать с морковью, луком, чесноком, перцем, выложить в сковороду с разогретым растительным маслом и жарить в течение 5–7 минут на среднем огне, затем положить аджику, соль, влить немного воды и тушить в течение 20 минут. Мясо пропустить через мясорубку, смешать с овощами и тушить 5–7 минут. Готовую закуску остудить, выложить на ломтики хлеба, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Баклажаны, фаршированные грибами

Ингредиенты: 4–5 баклажанов, 300 г маринованных грибов, 1 луковица, 30 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 лавровый лист, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, разрезать вдоль пополам, вынуть из середины мякоть и мелко ее нарезать. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Грибы

выложить на сковороду, добавить лук, сливочное масло и жарить в течение 5 минут. Затем грибы и лук пропустить через мясорубку, смешать с зеленью петрушки и мякотью баклажанов, наполнить этой смесью половинки баклажанов, соединить их и перевязать нитками. Баклажаны уложить в кастрюлю, залить водой, посолить, поперчить, довести до кипения, добавить растительное масло, лавровый лист и тушить в течение 10–15 минут на среднем огне. Затем убавить огонь до минимума, добавить томатную пасту и тушить в течение 15–20 минут. Фаршированные баклажаны выложить на блюдо, удалить нитки, полить оставшимся от тушения соусом и подать к столу.

Закуска из фасоли и моркови

Ингредиенты: 200 г фасоли, 1–2 моркови, 1 корень сельдерея, 100 мл растительного масла, 1 столовая ложка горчицы, 1 столовая ложка столового уксуса, соль по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль замочить в холодной воде на 7-10 часов, затем варить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг и остудить. Морковь и сельдерей вымыть, отварить в подсоленной воде, очистить, затем нарезать кубиками и сбрызнуть уксусом. Фасоль перемешать с морковью и сельдереем, заправить смесью растительного масла и горчицы. Готовую закуску выложить на блюдо и подать к столу.

Закуска из фасоли и помидоров

Ингредиенты: 200 г фасоли, 3–4 помидора, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль замочить в холодной воде на 5 часов, затем варить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг и остудить. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Зеленый лук и зелень петрушки вымыть и нарубить. Фасоль перемешать с луком, посолить, поперчить, полить растительным маслом, выложить на блюдо, украсить дольками помидоров и посыпать нарезанной зеленью.

Закуска из фасоли с солеными огурцами

Ингредиенты: 400 г консервированной фасоли, 200 г ветчины, 2–3 соленых огурца, 100 г майонеза, 1 чайная ложка горчицы, 1 столовая ложка растительного масла, 50 г сметаны, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Соленые огурцы и ветчину нарезать кубиками. Зелень

петрушки вымыть и нарубить. Фасоль, огурцы и ветчину выложить в сковороду, посолить, поперчить и жарить на растительном масле на среднем огне в течение 5–7 минут. Затем выложить на блюдо, заправить смесью майонеза, сметаны и горчицы, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из цветной капусты

Ингредиенты: 300 г цветной капусты, 100 г тертого сыра, 200 мл молока, 150 г панировочных сухарей, 80 г сливочного масла, 1 столовая ложка муки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления.

Цветную капусту положить в кипящую подсоленную воду и варить в течение 15–20 минут. Половину тертого сыра выложить на сковороду с 60 г разогретого маслом, постоянно помешивая, добавить муку, молоко.

Довести до кипения и кипятить 2–3 минуты, не переставая помешивать, затем посолить, поперчить и снять с огня. Капусту разделить на соцветия, выложить в высокую форму, смазанную маслом, и залить приготовленным соусом. Посыпать оставшимся сыром, сухарями и запечь в предварительно разогретой духовке.

Закуска из баклажанов и моркови

Ингредиенты: 3–4 баклажана, 2 моркови, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 20 г сливочного масла, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, очистить и нарезать кубиками. Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть. Баклажаны, морковь и лук выложить в сковороду, посолить, поперчить, добавить растительное масло и жарить в течение 5–7 минут на среднем огне, затем положить сливочное масло, влить немного воды и тушить до готовности. Готовую закуску украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из баклажанов по-узбекски

Ингредиенты: 400 г баклажанов, 3 помидора, 100 г кабачков, 10 маслин без косточек, 100 мл оливкового масла, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Зелень вымыть и мелко нарезать. Баклажаны, кабачки и помидоры вымыть, очистить, нарезать ломтиками, затем выложить в сковороду, посолить, поперчить, полить оливковым маслом и тушить в течение 25–30 минут. Затем добавить маслины, перемешать и тушить в течение 5–7 минут. Готовую закуску украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из кабачков и шампиньонов

Ингредиенты: 500 г кабачков, 300 г шампиньонов, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать соломкой. Грибы промыть, очистить и нарезать ломтиками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Кабачки смешать с грибами и жарить на растительном масле на сильном огне в течение 3–5 минут. Затем убавить огонь до минимума, влить немного воды, посолить, поперчить, добавить сметану и тушить до готовности. Готовую закуску выложить на блюдо, полить майонезом, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Запеканка из кабачков, яиц и сыра

Ингредиенты: 500 г кабачков, 3 яйца, 100 г сыра, 20 г сливочного масла, 4 столовые ложки панировочных сухарей, 1 столовая ложка растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить, нарезать кружочками и обжарить в растительном масле. Сыр натереть на крупной терке, яйца взбить. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Кружочки кабачков выложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями форму, посолить, поперчить, залить яйцами, посыпать тертым сыром и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 5–7 минут. Запеканку выложить на блюдо, разрезать на порционные куски, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Кабачки, тушенные в томатном соусе

Ингредиенты: 500 г кабачков, 1 луковица, 100 мл растительного масла, 4 столовые ложки томатной пасты, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 пучок зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Кабачки вымыть, очистить, посолить, выложить на сковороду, добавить лук, влить 1 столовую ложку растительного масла и обжарить до золотистого цвета, затем поперчить, добавить томатную пасту и лимонный сок, оставшееся растительное масло, немного воды и тушить до готовности на слабом огне. Кабачки выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа, полить оставшимся от тушения соусом и подать к столу.

Закуска из кабачков и мяса крабов

Ингредиенты: 300 г кабачков, 200 г консервированного мяса крабов, 100 г консервированной кукурузы, 1 огурец, 1 морковь, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 150 г майонеза, зелень петрушки и укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Кабачки очистить, разрезать пополам, запечь в духовке, затем остудить и нарезать соломкой. Морковь отварить, очистить и нарезать соломкой. Яйцо очистить. Огурец, яйцо и зелень мелко нарезать. Мясо крабов нарезать кусочками. Кабачки смешать с огурцом, яйцом, морковью, мясом крабов, кукурузой, зеленью, посолить, поперчить, заправить майонезом, перемешать. Готовую закуску выложить на блюдо и подать к столу. Можно украсить зеленым горошком.

Закуска из картофеля и овощей

Ингредиенты: 4–5 клубней картофеля, 1 свекла, 1 помидор, 1 морковь, 1 стручок болгарского перца, 1 луковица, 1 яблоко, 2 соленых огурца, 100 г квашеной капусты, 100 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель, свеклу, морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать кольцами. Лук очистить, вымыть и нарубить. Соленые огурцы нарезать тонкими ломтиками. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Квашеную капусту измельчить. Помидор вымыть и нарезать кружочками. Зелень петрушки и укропа вымыть и мелко нарезать. Картофель, капусту, морковь, свеклу, лук, огурцы, перец, яблоко перемешать, посолить, поперчить, заправить растительным маслом, посыпать нарезанной зеленью, украсить кружочками помидора и подать к столу.

Горячая закуска из картофеля

Ингредиенты: 4–5 клубней картофеля, 100 мл куриного бульона, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа, 1 чайная ложка горчицы, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Бульон довести до кипения. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Картофель вымыть, отварить, очистить, нарезать ломтиками, залить горячим бульоном, посолить, поперчить, добавить горчицу, лук, уксус, перемешать и оставить на 10 минут. Затем посыпать зеленью укропа, заправить растительным маслом и подать к столу.

Закуска из картофеля и мяса

Ингредиенты: 3–4 клубня картофеля, 300 г вареного мяса курицы, 1 соленый огурец, 150 г сметаны, зелень петрушки и укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Вареное мясо мелко нарезать. Соленый огурец нарезать кубиками. Зелень вымыть и мелко нарезать. Мясо перемешать с картофелем и огурцами, добавить соль, перец, нарезанную зелень, заправить сметаной и вновь перемешать. Готовую закуску выложить на блюдо и подать к столу.

Картофель с солеными огурцами

Ингредиенты: 3–4 клубня картофеля, 3 соленых огурца, 2 луковицы, 100 г майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Огурцы нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть. Картофель выложить на блюдо, сверху положить огурцы и лук, посолить, поперчить и заправить смесью майонеза и растительного масла. Готовую закуску украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуска из картофеля и моченых яблок

Ингредиенты: 3–4 клубня картофеля, 3 моченых яблока, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 4 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить в мундире, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Моченые яблоки нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть, мелко нарезать. Картофель перемешать с яблоками, добавить зеленый горошек, посолить и полить растительным маслом. Готовую закуску украсить веточками укропа и подать к столу.

Овощное рагу

Ингредиенты: 400 картофеля, 200 г моркови, 200 г кабачков, 150 г консервированного зеленого горошка, 1 луковица, 200 г томатной пасты, 50 г растительного масла, 1 лавровый лист, гвоздика, корица, зелень петрушки и укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Овощи вымыть и очистить. Кабачки и морковь нарезать кубиками, картофель – дольками, лук – соломкой. Все овощи по отдельности обжарить в разогретом растительном масле, затем

сложить в кастрюлю, добавить консервированный горошек, лавровый лист, гвоздику, корицу, соль и перец, залить томатной пастой и тушить на слабом огне в течение 20–25 минут. При подаче к столу посыпать нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Закуска из белокочанной капусты и клюквы

Ингредиенты: 300 г белокочанной капусты, 100 г клюквы, 2 моркови, 4–5 столовых ложек растительного масла, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 1 пучок зеленого лука, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать, посолить, добавить уксус, выложить в сковороду, влить немного воды и тушить до готовности. Морковь очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Зеленый лук вымыть и мелко нарезать. Клюкву вымыть и посыпать сахаром. Капусту смешать с клюквой, морковью, выложить на блюдо, посыпать зеленым луком, полить растительным маслом и подать к столу.

Закуска из чернослива

Ингредиенты: 400 г чернослива, 300 г грецких орехов, 200 г сметаны.

Способ приготовления

Чернослив промыть в теплой воде, затем залить кипятком, оставить на 1 час. Из чернослива удалить косточки, вместо них положить ядра грецкого ореха. Фаршированный чернослив выложить на блюдо, полить сметаной и подать к столу.

Закуска из айвы и лимонов

Ингредиенты: 500 г айвы, 2 яблока, 2 лимона, 100 г сахара, 1 столовая ложка горчицы, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 1 чайная ложка пшеничной муки, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Лимоны вымыть, очистить и мелко нарезать. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать тонкими дольками. Айву вымыть, обдать кипятком, очистить, разрезать каждую на две части, удалить сердцевину, положить в кастрюлю, добавить лимоны, налить 0,7 л воды, довести до кипения и варить на среднем огне в течение 15 минут. Затем добавить сахар и варить еще 10 минут, добавить разведенную уксусом смесь муки и горчицы, соль, молотый красный перец и довести до кипения. Готовое блюдо остудить, украсить ломтиками яблок и подать к столу.

Закуски из рыбы и морепродуктов

Паштет из сельди и шпика

Ингредиенты: 300 г филе соленой сельди, 2 луковицы, 200 мл молока, 50 г копченого шпика, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 1 чайная ложка горчицы, 3 столовые ложки растительного масла, зелень укропа.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и разрезать на 4 части. Зелень укропа вымыть. Филе сельди вымачивать в молоке 1 час, затем пропустить через мясорубку вместе с луком и шпиком, добавить уксус, горчицу, растительное масло и перемешать. Паштет выложить в форму, украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуска из консервированной рыбы и морской капусты

Ингредиенты: 400 г консервированной рыбы, 200 г консервированной морской капусты, 3 яйца, сваренные вкрутую, 1 луковица, 150 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, перец по вкусу.

Способ приготовления

Из консервированной рыбы удалить кости и нарезать. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Яйца очистить и нарубить. Консервированную рыбу перемешать с морской капустой, луком, рублеными яйцами и нарезанной зеленью, выложить на блюдо, поперчить, полить майонезом и подать к столу.

Закуска из сельди и свеклы

Ингредиенты: 400 г филе соленой сельди, 2 свеклы, 1 клубень картофеля, 1 соленый огурец, 1 морковь, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 3 столовые ложки майонеза, 1 чайная ложка томатного соуса, зелень петрушки.

Способ приготовления

Свеклу, картофель и морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать соломкой. Соленый огурец нарезать дольками. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Филе сельди мелко нарезать, смешать со свеклой, картофелем и морковью, выложить на блюдо, посыпать измельченной зеленью петрушки и зеленым горошком, украсить дольками огурца. Готовую закуску полить смесью томатного соуса и майонеза и подать к столу.

Закуска из сельди и овощей

Ингредиенты: 300 г филе соленой сельди, 1–2 клубня картофеля, 2 помидора, 2 огурца, 1 морковь, 3 яйца, сваренные вкрутую, 3 столовые ложки растительного масла,

2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 2 чайные ложки горчицы, 1 пучок зеленого лука.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и нарезать кубиками. Картофель и морковь вымыть, отварить, очистить и мелко нарезать. Яйца очистить и нарубить. Зеленый лук вымыть и нашинковать. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Для приготовления соуса смешать растительное масло, уксус и горчицу. Филе сельди нарезать кусочками, смешать с огурцами, морковью и картофелем, залить соусом, посыпать рублеными яйцами и зеленым луком, украсить дольками помидоров и подать к столу.

Закуска из копченой сельди и яиц

Ингредиенты: 400 г филе сельди холодного копчения, 4–5 яиц, сваренных вкрутую, 2–3 луковицы, 1 соленый огурец, 4 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки и укропа, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе сельди нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, вымыть и измельчить. Соленый огурец нарезать кубиками, яйца очистить и нарубить. Зелень петрушки и укропа вымыть и нарезать. Филе сельди выложить на блюдо, сверху положить лук, огурец, яйца, поперчить, полить растительным маслом, посыпать нарезанной зеленью и подать к столу.

Рыбная закуска по-болгарски

Ингредиенты: 500 г филе морской рыбы, 3 луковицы, 100 г консервированной кукурузы, 4 столовые ложки риса, 150 г майонеза, 3 столовые ложки муки, 3 столовые ложки растительного масла, зелень пастернака, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе рыбы посолить, поперчить, обвалять в муке, жарить на растительном масле до готовности. Рис отварить в подсоленной воде и остудить. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень пастернака вымыть и нарезать. Филе рыбы выложить на блюдо, сверху положить рис, кольца лука, посыпать зеленью пастернака, украсить кукурузой, полить майонезом и подать к столу.

Закуска из лосося

Ингредиенты: 250 г филе лосося, 2 помидора, 1 батон, 100 г сыра, 1 столовая ложка сливочного масла, зелень базилика.

Способ приготовления

Филе лосося промыть нарезать ломтиками и обжарить в растопленном сливочном масле до золотистой корочки.

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зелень базилика вымыть и измельчить. Батон нарезать ломтиками, сверху выложить обжаренную рыбу, помидоры, сыр и посыпать зеленью базилика.

Закуска из копченой рыбы, яиц и риса

Ингредиенты: 300 г филе копченой рыбы, 2 соленых огурца, 4 яйца, сваренные вкрутую, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г риса, 1 лимон, 100 г майонеза, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 пучок зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и остудить. Огурцы нарезать соломкой, яйца очистить и мелко нарезать. Зелень укропа вымыть. Филе рыбы нарезать кусочками, сбрызнуть лимонным соком, перемешать с рисом, яйцами, зеленым горошком и огурцами, посолить, поперчить. Готовую закуску выложить на блюдо, полить майонезом, украсить веточками укропа, кружочками лимона и подать к столу.

Закуска из консервированной печени трески

Ингредиенты: 200 г консервированной печени трески, 2 клубня картофеля, 2 соленых огурца, 1 морковь, 1 луковица, 2 столовые ложки майонеза, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть и нарезать. Зелень укропа вымыть. Огурцы мелко нарезать. Печень трески размять вилкой, смешать с картофелем, морковью, огурцами и луком, посолить и поперчить. Готовую закуску выложить на блюдо, полить майонезом, украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуска из осетра

Ингредиенты: 600 г филе осетра, 1 морковь, 1 лимон, 1 столовая ложка желатина, 1 лавровый лист, зелень петрушки, 5 горошин черного перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть и нарезать кружочками. Лимон вымыть, нарезать кружочками. Филе рыбы отварить, добавив соль, перец, лавровый лист, охладить, очистить и нарезать широкими ломтиками. Рыбный бульон процедить, добавить предварительно размоченный желатин, постоянно помешивая, довести до кипения. Затем охладить до комнатной температуры. Ломтики рыбы украсить кружочками моркови и лимона, залить половиной бульона. После того как он застынет, залить остатками бульона, охладить и подать к столу, украсив веточками

петрушки.

Заливная осетрина с маринованными грибами

Ингредиенты: 1 кг осетрины, 200 г маринованных грибов, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 маринованных огурца, 1 лавровый лист, 5 г желатина, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Морковь и корень петрушки очистить, вымыть и нарезать кружочками. Огурцы и грибы нарезать ломтиками. Зелень петрушки вымыть. Осетрину промыть, нарубить крупными кусками, залить небольшим количеством холодной воды, довести до кипения, добавить соль, перец, морковь, корень петрушки, лавровый лист и варить до готовности. Затем вынуть рыбу, морковь и корень петрушки из бульона. Бульон процедить, смешать с растворенным в воде желатином, довести до кипения, затем снова процедить. Из осетрины вынуть хрящ, мясо мелко нарезать, выложить в форму, сверху выложить грибы, морковь, корень петрушки, залить кипящим бульоном и поставить в прохладное место на 2 часа. Заливную осетрину нарезать порционными кусками, украсить ломтиками огурцов, веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из скумбрии и свинины

Ингредиенты: 200 г филе соленой скумбрии, 150 г отварной свинины, 3 клубня картофеля, 2 соленых огурца, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 4 столовые ложки сметаны, 1 пучок зелени укропа, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Соленые огурцы нарезать кубиками, яйцо очистить и нарезать ломтиками. Мясо нарезать соломкой. Зелень укропа вымыть и измельчить. Для приготовления соуса сметану перемешать с зеленью укропа и перцем. Филе скумбрии нарезать тонкими ломтиками и перемешать с картофелем, свининой, огурцами и яйцом. Готовую закуску выложить на блюдо, полить соусом, украсить веточками укропа и подать к столу.

Сельдь в сметане с яблоками

Ингредиенты: 200 г филе соленой сельди, 2–3 столовые ложки сметаны, 1 луковица, 2 яблока, 0,5 чайной ложки перца красного молотого.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Филе сельди нарезать небольшими кусочками и выложить в селедочницу, сверху положить лук и тертые яблоки. Сельдь

полить сметаной, посыпать перцем и подать к столу.

Закуска из сельди и свинины

Ингредиенты: 100 г филе соленой сельди, 150 г отварной свинины, 3 клубня картофеля, 2 соленых огурца, 1 яблоко, 1 яйцо, сваренное вкрутую. Для соуса: 4 столовые ложки сметаны, 1 / 2 пучка зелени укропа, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Соленые огурцы нарезать кубиками. Яйцо очистить и нарубить. Мясо нарезать соломкой. Зелень укропа вымыть и измельчить. Для приготовления соуса сметану перемешать с зеленью укропа и перцем. Филе сельди нарезать тонкими ломтиками, смешать с картофелем, свининой, огурцами, яблоком, яйцом, выложить на блюдо, полить соусом и подать к столу.

Закуска из копченой скумбрии и яиц

Ингредиенты: 450 г филе скумбрии холодного копчения, 4–5 яиц, сваренных вкрутую, 4 столовые ложки растительного масла, 1 соленый огурец, 2–3 луковицы, зелень укропа.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Соленый огурец нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Филе скумбрии нарезать небольшими кусочками.

Филе скумбрии выложить на блюдо, сверху положить лук, огурец, яйца, полить растительным маслом, украсить зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из сельди и огурцов

Ингредиенты: 350 г филе соленой сельди, 4 огурца, 2 клубня картофеля, 1 морковь, 3 яйца, сваренные вкрутую, 2 помидора, 1 пучок зеленого лука, 3 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 2 чайные ложки горчицы.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и нарезать кубиками. Картофель и морковь вымыть, отварить, очистить и мелко нарезать. Яйца очистить и нарубить. Зеленый лук вымыть и нарубить. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Для приготовления соуса смешать растительное масло, уксус и горчицу. Филе сельди нарезать небольшими кусочками, смешать с огурцами, морковью и картофелем, залить соусом, посыпать рублеными яйцами и зеленым луком, украсить дольками помидоров и подать к столу.

Закуска из окуня и хрена

Ингредиенты: 250 г филе окуня, 50 г тертого хрена, 2–3 клубня картофеля, 2 огурца, 100 г майонеза, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить в мундире, очистить и нарезать кубиками. Огурцы вымыть и нарезать дольками. Тертый хрен сбрызнуть уксусом. Филе рыбы промыть, отварить, остудить, мелко нарезать, посолить, поперчить, смешать с картофелем и тертым хреном, выложить на блюдо, заправить майонезом, украсить дольками огурцов и подать к столу.

Закуска из лосося и болгарского перца

Ингредиенты: 200 г филе лосося, 1 клубень картофеля, 3–4 стручка болгарского перца, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами. Яйцо очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть. Филе рыбы промыть, отварить, мелко нарезать, выложить на блюдо, сверху положить болгарский перец и картофель, посолить, полить майонезом, посыпать рубленым яйцом, оформить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из щуки и риса

Ингредиенты: 200 г филе щуки, 100 г риса, 3 луковицы, 2 моркови, 3 яйца, сваренные вкрутую, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке. Яйца очистить и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нашинковать. Зелень петрушки вымыть.

Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой. Филе рыбы промыть, отварить, мелко нарезать, смешать с рисом, морковью, яйцами и луком, посолить, выложить на блюдо, полить майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из горбуши и соленых огурцов

Ингредиенты: 300 г отварной горбуши, 3 соленых огурца, 1 луковица, 100 г майонеза.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Соленые огурцы нарезать кубиками. Из отварной рыбы вынуть кости. Филе мелко нарезать, смешать с огурцами, выложить на блюдо, украсить кольцами лука, полить майонезом и подать к столу.

Закуска из горбуши и яиц

Ингредиенты: 250 г консервированной горбуши в масле, 3 яйца, сваренные вкрутую, 1 клубень картофеля, 1 луковица, 100 г майонеза, 1 пучок зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Лук и яйца очистить, вымыть и нашинковать. Укроп вымыть. Из горбуши удалить кости, размять рыбу вилкой, смешать с картофелем, яйцами и луком, выложить на блюдо, посолить, поперчить, полить майонезом, украсить и подать к столу.

Закуска из консервированной горбуши и морской капусты

Ингредиенты: 400 г консервированной горбуши, 200 г консервированной морской капусты, 3 яйца, сваренные вкрутую, 1 луковица, 150 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и мелко нарубить. Зелень петрушки вымыть. Из консервированной рыбы удалить кости. Лук очистить, вымыть и нашинковать. Консервированную рыбу смешать с морской капустой, луком и рублеными яйцами, выложить на блюдо, поперчить, полить майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из скумбрии и свеклы

Ингредиенты: 400 г филе соленой скумбрии, 2 свеклы, 1 клубень картофеля, 1 соленый огурец, 1 помидор, 1 морковь, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 3 столовые ложки майонеза, 1 чайная ложка томатного соуса, 2 столовые ложки измельченной зелени петрушки.

Способ приготовления

Свеклу, картофель и морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать соломкой. Соленый огурец нарезать дольками. Помидор вымыть и нарезать небольшими кружочками. Филе скумбрии мелко нарезать, смешать со свеклой, картофелем и морковью, выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки и зеленым горошком, украсить дольками огурца, полить смесью томатного соуса и майонеза и подать к столу.

Закуска из хека и зеленого лука

Ингредиенты: 300 г отварного хека, 2 пучка зеленого лука, 50 г тертого хрена, 20 г горчицы, 100 г майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зеленый лук вымыть и нашинковать. Для приготовления соуса майонез смешать с горчицей и тертым хреном. Из рыбы удалить кости, нарезать кусочками, посолить, смешать с зеленым луком, выложить на блюдо, полить соусом и подать к столу.

Закуска из сайры и сыра

Ингредиенты: 500 г филе сайры, 3 яйца, сваренные вкрутую, 2 луковицы, 100 г сыра, 150 г майонеза, 5–6 маслин, 3–4 листа салата, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и мелко нарубить. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Листья салата вымыть. Сыр натереть на крупной терке. Филе сайры промыть, отварить в подсоленной воде, нарезать крупными кусками. Выложить на блюдо листья салата, сверху положить филе рыбы, кольца лука, поперчить, посыпать тертым сыром и рублеными яйцами, полить майонезом, украсить маслинами и подать к столу.

Закуска из кеты по-болгарски

Ингредиенты: 500 г филе кеты, 150 г консервированной кукурузы, 4 столовые ложки риса, 3 луковицы, 150 г майонеза, 3 столовые ложки муки, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени пастернака, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень пастернака вымыть и нарубить. Рис отварить в подсоленной воде и остудить. Филе кеты промыть, посолить, обвалять в муке, жарить на растительном масле в течение 15–20 минут, затем выложить на блюдо, сверху выложить кольца лука, посыпать зеленью пастернака, украсить кукурузой, полить майонезом и подать к столу.

Желе из креветок

Ингредиенты: 300 г консервированных креветок, 150 г консервированного зеленого горошка, 1 морковь, 400 г рыбного бульона, 2 чайные ложки желатина, 50 г майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Бульон процедить, посолить, добавить предварительно размоченный желатин, помешивая, довести до кипения и охладить. Половину бульона влить в форму, выложить туда слоями консервированный горошек, морковь и креветки. После того как желе застынет, долить оставшийся бульон. Готовую закуску подавать к столу с майонезом.

Закуска из креветок с рисом

Ингредиенты: 200 г креветок, 100 г риса, 1 яблоко, 100 г майонеза, 40 г чернослива, 3 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка лимонного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Чернослив промыть, замочить в теплой воде на 1 час, затем крупно нарезать. Креветки промыть, отварить, очистить и сбрызнуть лимонным соком. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой и остудить. Выложить рис на блюдо, сверху положить креветки и яблоки, полить смесью майонеза и сметаны, украсить черносливом и подать к столу.

Закуска из кальмаров, картофеля и моркови

Ингредиенты: 300 г очищенных кальмаров, 3–4 клубня картофеля, 1–2 моркови, 2 яйца, сваренные вкрутую, 2 огурца, 100 г майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Кальмары промыть, отварить в подсоленной воде и нарезать крупными кусками. Картофель и морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Огурцы вымыть и нарезать ломтиками. Яйца очистить и нарубить, зелень петрушки вымыть и нарубить. Картофель и морковь выложить на блюдо, посолить, по лить растительным маслом, сверху выложить кальмары, нарезанные яйца полить майонезом, посыпать зеленью петрушки, украсить ломтиками огурцов и подать к столу.

Закуска из кальмаров и яиц

Ингредиенты: 1 кг кальмаров, 3–4 яйца, сваренные вкрутую, 1 луковица, 100 г майонеза, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Кальмары промыть, обдать кипятком, очистить, отварить в подсоленной воде и крупно нарезать. Яйца очистить и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Куски кальмаров и кружочки яиц выложить слоями на блюдо, поперчить, украсить кольцами лука, полить майонезом и подать к столу.

Закуски из мяса

Закуска из мяса курицы с кукурузой

Ингредиенты: 300 г отварного мяса курицы, 1–2 огурца, 150 г консервированной кукурузы, 100 г цветной капусты, 200 г майонеза, листья зеленого салата, зелень базилика и петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы и цветную капусту вымыть и мелко нарезать. Зелень базилика и петрушки и листья салата вымыть. Мясо курицы мелко нарезать и смешать с огурцом и цветной капустой. Добавить кукурузу, мелко нарезанную зелень и майонез, посолить, поперчить и перемешать. Готовую закуску выложить на листья салата и подать к столу.

Закуска из цыпленка с каперсами

Ингредиенты: 200 г филе цыпленка, 150 г шампиньонов, 1 помидор, 100 г тертого сыра, 100 г сельдерея, 1 столовая ложка каперсов, 100 г майонеза, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе цыпленка и грибы промыть, отварить до готовности и затем нарезать соломкой. Сельдерей вымыть, мелко нарезать и добавить тертый сыр. Все ингредиенты перемешать, добавить каперсы, майонез, посолить, поперчить и еще раз перемешать. Готовую закуску украсить дольками помидора, веточками петрушки и подать к столу.

Закуска по-испански

Ингредиенты: 200 г отварного филе цыпленка, 1 красный болгарский перец, 150 г консервированного зеленого горошка, 3 столовые ложки оливкового масла, 3 столовые ложки горчицы, 2 столовые ложки столового уксуса, зелень петрушки и эстрагона, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления.

Перец вымыть, удалить плодоножку и семена, испечь и нарезать соломкой. Зелень петрушки и эстрагона вымыть. Мясо цыпленка нарезать соломкой, посолить, поперчить, добавить болгарский перец, горошек и перемешать. Оливковое масло смешать с горчицей, уксусом и мелко нарезанной зеленью петрушки. Приготовленной смесью заправить закуску, украсить нарезанным эстрагоном и подать к столу.

Закуска «Пикантная»

Ингредиенты: 500 г ветчины, 400 г острого сыра, 1 отварной клубень картофеля, 4 яйца, сваренные вкрутую, 1

яблоко, 150 г консервированных оливок, 200 г майонеза, 1 столовая ложка лимонного сока, зелень петрушки, соль и специи по вкусу.

Способ приготовления

Ветчину мелко нарезать. Картофель очистить и нарубить. Яйца очистить, мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть. Яблоко вымыть, удалить сердцевину, мякоть мелко нарубить, сбрызнуть лимонным соком. Оливки мелко нарезать, сыр натереть на терке, все ингредиенты выложить слоями на блюдо, добавить специи и соль и залить майонезом. Готовую закуску охладить, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Фрикадельки

Ингредиенты: 500 г фарша из говядины и свинины, 1 луковица, 1 яйцо, 4 ломтика батона, 100 г молотых грецких орехов, 200 г острого соуса, 100 мл растительного масла, зелень эстрагона, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб размочить в воде. Полученную массу перемешать с молотыми орехами, 3 столовыми ложками растительного масла, добавить соль и перец. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень эстрагона вымыть. В мясной фарш добавить взбитое яйцо, хлебную массу, лук и перемешать. Из фарша сделать 10 фрикаделек и обжарить в разогретом масле. Затем на деревянные шампуры нанизать по 2 фрикадельки, выложить на противень, залить острым соусом и запекать в течение 15 минут при температуре 200 °С. Готовое блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью эстрагона и подать к столу.

Закуска из мяса и грибов

Ингредиенты: 300 г говядины, 200 г грибов, 3–4 маринованных огурца, 1–2 луковицы, 100 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть и варить в кипящей подсоленной воде до готовности. Лук очистить, вымыть и нарубить. Огурцы нарезать ломтиками. Грибы вымыть, очистить, нарезать ломтиками, выложить в сковороду, посолить, влить немного воды, добавить 2 столовые ложки растительного масла и лук и тушить до готовности. Зелень петрушки вымыть. Мясо нарезать соломкой, поперчить, смешать с грибами и луком, выложить на блюдо, полить оставшимся растительным маслом, украсить ломтиками огурцов, веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из говяжьего языка и овощей

Ингредиенты: 400 г отварного говяжьего языка, 200 г квашеной капусты, 2–3 клубня картофеля, 1 стручок

болгарского перца, 1 морковь, 1–2 луковицы, 3 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки столового уксуса, зелень петрушки и укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать кольцами. Лук сбрызнуть уксусом и оставить на 10–15 минут. Картофель и морковь вымыть, отварить в подсоленной воде до готовности. Затем остудить, очистить, нарезать кубиками, посолить, поперчить и заправить растительным маслом с уксусом и солью. Зелень петрушки и укропа вымыть. На блюдо выложить нарезанный ломтиками язык, квашеную капусту, картофель, морковь. Закуску украсить кольцами перца и лука, веточками петрушки и укропа и подать к столу.

Закуска по-турецки

Ингредиенты: 400 г баранины, 1 луковица, 100 г брынзы, 100 мл сухого красного вина, 2 столовые ложки растительного масла, 3–4 дольки чеснока, 2 ломтика белого хлеба, 1 чайная ложка черного перца горошком, 1 лавровый лист, розмарин, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промыть, разрезать на 8 кусочков и отбить. Лук очистить, вымыть и измельчить. Чеснок очистить, вымыть. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Брынзу размять, добавить измельченный хлеб, лук и 1 дольку чеснока, нарезанную петрушку, посолить, поперчить. Мясо натереть перцем и солью, смазать приготовленной массой, свернуть рулетиками и закрепить зубочистками. Рулетики обжарить в разогретом масле с двух сторон до образования румяной корочки. В форму для запекания выложить рулетики, розмарин, 2–3 разрезанные пополам дольки чеснока, лавровый лист, черный перец горошком и влить вино. Форму закрыть крышкой и запекать в разогретой духовке в течение 15 минут. Готовую закуску подать к столу с красным вином.

Закуска из говяжьей печени

Ингредиенты: 400 г говяжьей печени, 200 г свинины, 2 луковицы, 1 яйцо, 2–3 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки, имбирь, соль и специи по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, некрупно нарезать и обжарить в разогретом масле. Зелень петрушки вымыть. Свинину промыть и нарезать кусочками. Печень промыть, отварить до полуготовности и пропустить через мясорубку вместе со свининой. К фаршу добавить обжаренный лук, яйцо, имбирь, соль, специи и все

перемешать. Сформовать из фарша небольшие лепешки и жарить до образования румяной корочки. Готовую закуску украсить веточками петрушки и подать к столу.

Паштет из куриной печени и шпика

Ингредиенты: 500 г куриной печени, 100 г шпика, 100 г сливочного масла, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Морковь, корень петрушки и лук очистить, вымыть и крупно нарезать. Зелень петрушки вымыть. Печень промыть, очистить от пленок, нарезать небольшими кусочками. Шпик нарезать кубиками. Печень и шпик обжарить на масле с луком, морковью и корнем петрушки, посолить и поперчить. Все жарить до вытапливания жира, затем влить немного воды и тушить до готовности. Тушеные печень, шпик и овощи пропустить через мясорубку, добавить сливочное масло, выложить в форму и поставить в прохладное место на 2–3 часа. Готовый паштет украсить веточками петрушки и подать к столу.

Студень из куриных потрохов и овощей

Ингредиенты: 600 г отварных куриных потрохов, 1 морковь, 2 корня петрушки, 1 луковица, 200 мл куриного бульона, 10 г желатина, 1–2 дольки чеснока, 1 лавровый лист, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Куриные потроха мелко нарезать. Морковь и корни петрушки очистить, вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Морковь, корни петрушки и лавровый лист опустить в кипящий подсоленный бульон, варить до готовности, затем вынуть. Бульон процедить, довести до кипения, добавить предварительно размоченный желатин, вновь довести до кипения и процедить. Куриные потроха выложить в форму, поперчить, сверху положить кольца лука, кружочки моркови и корней петрушки, залить горячим бульоном и поставить в прохладное место на 3–4 часа. Готовый студень нарезать порционными кусками, посыпать чесноком и подать к столу.

Закуска из мяса и сухофруктов

Ингредиенты: 300 г отварной говядины, 150 г кураги, 150 г чернослива, 200 г майонеза, 3 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 2 чайные ложки сахара, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Курагу и чернослив замочить в теплой воде на 2 часа, затем вымыть, обдать кипятком и мелко нарезать. Зелень петрушки

вымыть. Мясо нарезать кубиками, смешать с курагой, черносливом и орехами, посыпать сахаром, посолить и поперчить. Готовую закуску выложить на блюдо, полить майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Студень из говяжьих ног

Ингредиенты: 2 моркови, 2 говяжьих мосла, 2 корня петрушки, 1 корень сельдерея, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, 1 лимон, 2–3 дольки чеснока, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Корни петрушки, сельдерея и морковь очистить, вымыть и крупно нарезать. Лимон вымыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Говяжьи моталыги промыть, очистить, нарубить, замочить в холодной воде с уксусом и оставить на 2 часа. Затем еще раз промыть, выложить в кастрюлю, залить холодной водой и варить в течение 4–5 часов. Добавить корни петрушки и сельдерея, морковь, перец, соль и варить в течение 2 часов. Затем вынуть моталыги из бульона, отделить мясо от костей, мелко нарезать. Бульон процедить, добавить мясо, довести до кипения и вылить в форму. Украсить кружочками лимона, поставить в прохладное место на 2 часа, затем нарезать порционными кусками, посыпать измельченным чесноком и подать к столу.

Закуски для фуршета

Закуски из яиц

Яйца, фаршированные мясом курицы

Ингредиенты: 8-10 яиц, сваренных вкрутую, 150 г отварного мяса курицы, 1 луковица, 150 г майонеза, 1 пучок зеленого лука, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и измельчить. Яйца очистить, разрезать пополам, вынуть желтки и измельчить их. Мясо курицы пропустить через мясорубку, смешать с репчатым луком, желтками, майонезом, посолить и поперчить. Зеленый лук вымыть и нарезать. Наполнить приготовленной массой половинки яиц, выложить на блюдо, украсить зеленым луком и подать к столу.

Закуска из яиц и икры

Ингредиенты: 8 яиц, сваренных вкрутую, 50 г черной икры, 50 г красной икры, 4 столовые ложки майонеза, зеленый лук, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Зеленый лук и зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Яйца разрезать пополам, вынуть желтки, растереть их с майонезом, солью и перцем, добавить зелень и перемешать. Полученной массой наполнить яичные белки, сверху положить немного икры, украсить перьями зеленого лука и подать к столу.

Закуска из говяжьей печени и яиц

Ингредиенты: 400 г говяжьей печени, 1 луковица, 3 яйца, сваренные вкрутую, 3–4 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки и укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Яйца очистить и мелко нарезать. Зелень укропа и петрушки вымыть. Говяжью печень промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, смешать с луком и жарить на растительном масле до готовности. Печень и лук перемешать с мелко нарезанными яйцами, выложить на блюдо, полить майонезом, украсить веточками зелени и подать к столу.

Закуски из сыра и творога

Закуска из сыра и яиц

Ингредиенты: 300 г сыра, 4 яйца, сваренные вкрутую, 150 г сметаны, зелень базилика и петрушки, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Сыр нарезать ломтиками. Яйца очистить и нарезать кружочками. Зелень базилика и петрушки вымыть.

Ломтики сыра и кружочки яиц выложить на блюдо, посолить, посыпать молотым красным перцем, полить сметаной, украсить листиками базилика, веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из сыра, яблок и орехов

Ингредиенты: 200 г сыра, 1–2 яблока, 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 100 г сметаны, 6–8 консервированных маслин, листья зеленого салата, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Сыр натереть на крупной терке и смешать с орехами, яблоками и сметаной. Листья салата вымыть, посолить, положить на каждый приготовленную смесь и свернуть трубочкой. Готовую закуску выложить на блюдо, украсить маслинами и подать к столу.

Закуска из сыра и редиса

Ингредиенты: 150 г сыра, 100 г редиса, 2 столовые ложки майонеза, зеленый лук, зелень укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сыр нарезать кубиками. Редис вымыть, нарезать кружочками и посолить. Лук и укроп вымыть. На шпажки нанизать кружок редиса, кубик сыра и снова кружок редиса. Готовую закуску украсить перьями лука, веточками укропа, облить майонезом и подать к столу.

Закуска из сыра и миндаля

Ингредиенты: 150 г сыра, 1–2 яблока, 50 г миндаля, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки лимонного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками. На ломтики сыра выложить яблоки, сбрызнуть лимонным соком, посолить, залить майонезом и посыпать миндалем. Закуску можно подавать с тостами.

Закуска из сыра и свинины

Ингредиенты: 300 г сыра, 100 г отварной свинины, 1 луковица, 1 столовая ложка майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть. Мясо пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, добавить лук, майонез и перемешать. Сыр нарезать ломтиками и выложить на блюдо. Положить по 1–2 чайной ложке приготовленной начинки на каждый ломтик сыра. Закуску украсить веточками петрушки и подать к столу.

Паштет из творога и зеленого лука

Ингредиенты: 250 г творога, 250 г зеленого лука, 200 мл кефира, 2 чайные ложки сливочного масла, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и зеленый лук вымыть и мелко нарезать. Творог протереть через сито, посолить, добавить зеленый лук, влить кефир и перемешать. Паштет выложить в смазанную сливочным маслом форму, поставить в прохладное место на 2 часа, затем нарезать ломтиками, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из сыра и шпрот

Ингредиенты: 300 г сыра, 150 г консервированных шпрот, 1 огурец, 50 г сливочного масла, 50 г маринованных грибов, зелень укропа.

Способ приготовления

Маринованные грибы нарезать ломтиками, огурец вымыть и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть. Шпроты размять вилкой, смешать со сливочным маслом. Сыр нарезать ломтиками и выложить на блюдо. На каждый ломтик положить немного смеси шпрот и масла, сверху – кружочки огурцов и ломтики маринованных грибов, украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуска из брынзы и помидоров

Ингредиенты: 500 г брынзы, 1 помидор, 20 консервированных маслин без косточек, 2 дольки чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, зелень петрушки, соль, перец.

Способ приготовления

Брынзу нарезать кубиками и слегка обжарить на гриле. Чеснок очистить, вымыть и измельчить с маслинами. Помидор и зелень вымыть, помидор нарезать дольками, зелень измельчить. Затем перемешать подготовленные ингредиенты, посолить, поперчить и заправить растительным маслом и лимонным соком.

Готовую закуску украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Сырные шарики

Ингредиенты: 400 г творога, 200 г тертого сыра, 2 яйца, 2 помидора, 1 луковица, 100 г муки, 50 г панировочных сухарей, 3 столовые ложки растительного масла, 2–3 дольки чеснока, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, вымыть, измельчить и обжарить в разогретом масле. Помидоры вымыть, пробланшировать, добавить к луку и тушить в течение 10–15 минут под закрытой крышкой. Сыр смешать с яйцами, творогом, мукой, посолить, поперчить и сформовать небольшие шарики. Затем обвалять их в панировочных сухарях и обжарить в разогретом масле в течение 10 минут. Готовые шарики выложить на блюдо, украсить овощами и подать к столу.

Закуски из грибов

Закуска из шампиньонов с мясом курицы

Ингредиенты: 500 г шампиньонов, 200 г отварного мяса курицы, 3 яйца, сваренные вкрутую, 150 г сметаны, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Грибы промыть, очистить и отварить целиком в подсоленной воде, затем отделить шляпки от ножек. Яйца очистить и нарубить. Зеленый лук вымыть и измельчить. Зелень петрушки вымыть. Ножки грибов пропустить через мясорубку вместе с мясом, смешать с яйцами, зеленым луком и сметаной, поперчить и нафаршировать приготовленной смесью шляпки грибов. Фаршированные шляпки выложить на блюдо, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из маринованных грибов и лука

Ингредиенты: 200 г маринованных грибов, 3 луковицы, 50 мл растительного масла, 1 пучок зелени укропа, перец по вкусу.

Способ приготовления

Маринованные грибы нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень укропа вымыть и нарубить. Закуску выложить на блюдо, украсить кольцами лука, поперчить, полить растительным маслом, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из грибов, винограда и сыра

Ингредиенты: 200 г отварных вешенок, 150 г винограда без косточек, 100 г сыра, 1 луковица, 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 50 мл растительного масла, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Грибы нарезать ломтиками. Виноград вымыть и разрезать каждую ягоду пополам. Сыр натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть. Грибы выложить на блюдо, посолить, поперчить, посыпать тертым сыром, орехами и луком, сверху положить виноград, полить закуску смесью растительного масла и уксуса, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуски из овощей

Закуска из спаржи и шампиньонов

Ингредиенты: 500 г спаржи, 150 г шампиньонов, 100 мл куриного бульона, 4 яичных желтка, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сливок, 1 столовая ложка муки, мускатный орех, соль по вкусу.

Способ приготовления

Спаржу очистить, отварить в подсоленной воде и остудить. Шампиньоны вымыть, очистить, мелко нарезать и тушить на половине сливочного масла 10 минут, затем добавить сливки. Муку обжарить в оставшемся сливочном масле, добавить мускатный орех, куриный бульон и все перемешать. В приготовленную массу добавить шампиньоны, желтки, все взбить и охладить. Спаржу и соус подавать отдельно.

Закуска из сельдерея и апельсинов

Ингредиенты: 2 апельсина, 200 г корней сельдерея, 1 пучок зелени сельдерея, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Корни сельдерея вымыть, очистить, натереть на крупной терке и сбрызнуть лимонным соком. Апельсины вымыть, очистить и мелко нарезать. Зелень сельдерея вымыть. Апельсины смешать с измельченным корнем сельдерея, выложить на блюдо, посолить, полить растительным маслом, украсить веточками сельдерея и подать к столу.

Закуска из фасоли с ветчиной

Ингредиенты: 300 г консервированной фасоли, 200 г ветчины, 2 помидора, 1 луковица, 100 г тертого сыра, 200 г майонеза, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Зелень петрушки вымыть. Ветчину и помидоры нарезать ломтиками, добавить консервированную фасоль, сыр, лук, все перемешать, посолить, поперчить и заправить майонезом. Готовую закуску украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из стручковой фасоли и чеснока

Ингредиенты: 300 г стручковой фасоли, 100 г грецких орехов, 100 г майонеза, 3 дольки чеснока, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль варить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг, остудить и крупно нарезать. Чеснок очистить,

вымыть и мелко нарезать. Ядра грецких орехов измельчить. Зелень укропа вымыть и нарубить. Фасоль смешать с чесноком, орехами, заправить майонезом, выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из маринованных артишоков

Ингредиенты: 300 г маринованных артишоков, 100 г сырокопченой ветчины, 100 г сыра, 10 консервированных маслин без косточек, 3 столовые ложки оливкового масла, 3 столовые ложки хереса, зелень базилика, соль, перец.

Способ приготовления

Маринованные артишоки, ветчину и сыр нарезать соломкой. Зелень базилика вымыть. Смешать оливковое масло, херес, добавить соль и перец. Приготовленной заправкой залить артишоки, ветчину и сыр. Готовое блюдо украсить маслинами и зеленью базилика.

Рулетики из баклажанов

Ингредиенты: 3–4 баклажана, 100 мл растительного масла, 100 г майонеза, 2–3 дольки чеснока, 50 г грецких орехов, зелень кинзы и укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны и зелень вымыть. Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Баклажаны нарезать вдоль, посолить и оставить на 1 час. Затем баклажаны снова вымыть и обжарить в растительном масле. Не остужая, смазать баклажаны с одной стороны майонезом, посыпать измельченными орехами, зеленью и чесноком, поперчить. Свернуть баклажаны рулетиками и закрепить зубочистками. Рулетики можно подавать как в холодном, так и горячем виде.

Закуска из чернослива с творогом

Ингредиенты: 200 г чернослива, 100 г творога, 100 г сметаны, 1 яичный желток, 100 г грецких орехов, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка манной крупы, 1 чайная ложка сливочного масла.

Способ приготовления

Чернослив замочить в воде, оставить на 10–15 минут, затем удалить косточки. Орехи измельчить и слегка обжарить на разогретой сковороде. Творог протереть через сито, перемешать с манной крупой, желтком, сахаром и орехами. Полученной массой нафаршировать чернослив. Затем выложить его в форму, смазанную маслом, подлить немного воды и запекать в разогретой духовке 7-10 минут. Готовую закуску полить взбитой сметаной и подать к столу.

Закуска из фруктов и эстрагона

Ингредиенты: 3 яблока, 2 апельсина, 2 столовые ложки

растительного масла, 1 пучок эстрагона, 1 пучок зеленого лука, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Апельсины вымыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Зелень эстрагона и зеленый лук вымыть и крупно нарезать. Яблоки и апельсины перемешать с зеленым луком и эстрагоном, посолить и поперчить. Готовую закуску полить растительным маслом и подать к столу.

Закуска из свеклы и чернослива

Ингредиенты: 3–4 свеклы, 200 г чернослива, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Чернослив замочить в теплой воде на 1 час, затем откинуть на дуршлаг, обдать кипятком и мелко нарезать. Свеклу вымыть, отварить, очистить и нарезать соломкой. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Свеклу смешать с черносливом, посолить, выложить на блюдо, заправить майонезом, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуски из рыбы и морепродуктов

Закуска из красной рыбы

Ингредиенты: 200 г соленой красной рыбы, 1 лимон, 10 консервированных маслин, зелень укропа.

Способ приготовления

Рыбу нарезать тонкими ломтиками и выложить на блюдо. Лимон вымыть и нарезать кружочками. Зелень вымыть. На каждый ломтик красной рыбы положить кружок лимона, веточку петрушки и украсить маслинами.

Закуска из камбалы

Ингредиенты: 700 г филе камбалы, 3 апельсина, 3 банана, 300 г молочного йогурта, 3 столовые ложки майонеза, 3 столовые ложки растительного масла, сок 1 лимона, соль, перец.

Способ приготовления

Филе камбалы промыть, обсушить, сбрызнуть лимонным соком и оставить на 5 минут. Затем нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить. Бананы очистить и нарезать кружочками. Апельсины вымыть и нарезать полукольцами. Фрукты и кусочки рыбного филе надеть на шпажки, смазать растительным маслом и обжарить на гриле до готовности. Йогурт и майонез смешать, посолить и поперчить. Готовую закуску подавать к столу с соусом.

Закуска из лосося с сыром

Ингредиенты: 200 г филе лосося, 200 г сыра, 1 помидор, 2 луковицы, 1 лимон, 100 г соуса песто, соль, перец.

Способ приготовления

Сыр нарезать ломтиками, намазать половиной соуса песто и оставить на 15–20 минут. Лук очистить, вымыть и нарезать тонкими кольцами. Помидор вымыть и нарезать дольками. Филе рыбы промыть, отварить, нарезать ломтиками, посолить, поперчить и свернуть их трубочками. На блюдо вылить оставшийся соус, выложить сыр, овощи, лососину и кружочки лимона.

Закуска из крабов и зеленого горошка

Ингредиенты: 200 г консервированного мяса крабов, 2 клубня картофеля, 1 морковь, 3 яйца, сваренные вкрутую, 100 г консервированного зеленого горошка, 200 г майонеза, листья зеленого салата, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, отварить, очистить, нарезать кружочками. Яйца очистить, мелко нарезать, листья зеленого

салата вымыть и выложить на блюдо. Мясо крабов нарезать ломтиками, смешать с зеленым горошком и яйцами, посолить, выложить горкой на листья салата, украсить кружочками картофеля и моркови, полить майонезом и подать к столу.

Закуска из омара и яиц

Ингредиенты: 200 г мяса омара, 6–8 ломтиков хлеба, 2 яйца, сваренные вкрутую, 100 г сливочного масла, 6–8 маслин без косточек, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо омара отварить в подсоленной воде, затем нарезать ломтиками. Яйца очистить и нарезать кружочками. Хлеб намазать маслом, сверху положить кружочки яйца, маслины и ломтики омара, посолить. Зелень петрушки вымыть. Готовую закуску украсить веточками петрушки и подать к столу.

Заливная осетрина с сельдереем

Ингредиенты: 1 кг осетрины, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 3 столовые ложки тертого хрена, 1 столовая ложка лимонного сока, 5 г желатина, 1 лавровый лист, 1 пучок зелени сельдерея, 3–4 горошины черного перца, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Морковь и корень сельдерея очистить, вымыть и нарезать кружочками. Тертый хрен сбрызнуть лимонным соком. Зелень сельдерея вымыть. Осетрину промыть, нарезать крупными кусками, залить небольшим количеством холодной воды, довести до кипения, добавить соль, перец горошком, морковь, корень сельдерея, лавровый лист и варить до готовности. Затем вынуть из бульона рыбу, морковь и корень сельдерея. Бульон процедить, смешать с растворенным в воде желатином, довести до кипения, затем снова процедить. Из осетрины вынуть хрящ, мясо мелко нарезать, поперчить, выложить в форму, сверху выложить кружочки моркови и корня сельдерея, веточки зелени, залить кипящим бульоном и поставить в прохладное место на 2 часа. Заливную осетрину нарезать порционными кусками, посыпать тертым хреном и подать к столу.

Селедочный паштет под сметанным соусом

Ингредиенты: 400 г филе соленой сельди, 2 яблока, 1 луковица, 300 мл молока, 150 г сметаны, 2 чайные ложки лимонного сока, 2 чайные ложки горчицы, 1 чайная ложка сахара, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сельдь вымочить в молоке в течение 2–3 часов, затем дважды пропустить через мясорубку. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на мелкой терке и сбрызнуть лимонным

соком. Зелень петрушки вымыть. Лук очистить, вымыть и нарубить. Яблоки смешать с луком, посолить, посыпать сахаром, добавить сметану, горчицу и тщательно перемешать. Селедочный паштет выложить на блюдо, полить приготовленным соусом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из мидий под соусом

Ингредиенты: 10 мидий, 1 луковица, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка муки, сок 1 лимона, 1 лавровый лист, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть. Мидии варить в подсоленной воде с луковицей и лавровым листом до готовности. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Муку обжарить в 1 столовой ложке сливочного масла, развести в отваре от мидий, варить в течение 10 минут и снять с огня. Затем заправить оставшимся сливочным маслом и лимонным соком. Полученным соусом залить мидии, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, поперчить и подать к столу.

Закуски из мяса

Закуска из мяса курицы с сыром

Ингредиенты: 400 г отварного мяса курицы, 150 г сыра, 60 мл куриного бульона, 60 г сливочного масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо пропустить через мясорубку. Сыр натереть на мелкой терке и добавить к куриному фаршу. К полученной массе добавить размягченное сливочное масло и бульон, посолить, поперчить и взбить миксером до получения однородной массы. Перед подачей к столу закуску охладить.

Закуска из мяса курицы и апельсинов

Ингредиенты: 300 г отварного мяса курицы, 2 апельсина, 1 яблоко, 100 г майонеза, 1 чайная ложка томатного соуса, 1 чайная ложка лимонного сока, зелень укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо курицы нарезать ломтиками. Апельсины вымыть, очистить и мелко нарезать. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на крупной терке и сбрызнуть лимонным соком. Зелень укропа вымыть. Мясо курицы смешать с апельсинами и яблоком, посолить, выложить на блюдо, полить смесью майонеза и томатного соуса, украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуска из мяса курицы и чернослива

Ингредиенты: 300 г отварного мяса курицы, 150 г чернослива, 100 г сметаны, 3 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, соль, красный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Чернослив замочить в теплой воде на 2 часа, затем вымыть, обдать кипятком и мелко нарезать. Мясо нарезать кубиками, смешать с черносливом и орехами, добавить соль, молотый красный перец, выложить на блюдо, полить сметаной и подать к столу.

Пикантная закуска из курицы

Ингредиенты: 400 г отварного мяса курицы, 100 г зелени сельдерея, 100 г майонеза, сок 1 лимона, 50 г фисташек, листья салата, зеленый лук, мята, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезать, сбрызнуть соком лимона и дать настояться. Листья салата и зеленый лук вымыть. Сельдерей вымыть и нарезать, фисташки и мяту измельчить. Все перемешать, посолить, поперчить, добавить майонез, выложить на листья

салата и охладить. Затем украсить закуску зеленым луком и подать к столу.

Закуска из курицы с виноградом

Ингредиенты: 500 г филе курицы, 200 г винограда, 250 г майонеза, зелень базилика и петрушки, сок 1 лимона, соль и специи по вкусу.

Способ приготовления

Филе промыть и отварить в подсоленной воде, затем нарезать средними кусочками, сбрызнуть лимонным соком, посолить, добавить специи и оставить на 30 минут. Зелень базилика и петрушки вымыть. Из винограда удалить косточки, ягоды смешать с курицей, мелко нарезанной зеленью базилика и петрушки, заправить майонезом и дать настояться. Готовую закуску украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из говядины с яблоками

Ингредиенты: 300 г отварной говядины, 2 яблока, 15 консервированных оливок, 2 столовые ложки сливочного масла, зелень базилика, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить от сердцевины и нарезать кружочками. Яблоки жарить на разогретом масле с двух сторон в течение 3–5 минут. Мясо нарезать ломтиками, посолить, поперчить и выложить на блюдо, сверху выложить обжаренные яблоки. Зелень базилика вымыть. Готовую закуску украсить оливками, зеленью базилика и подать к столу.

Закуска из буженины с маринованными огурцами

Ингредиенты: 200 г буженины, 2 маринованных огурца, 50 г маринованных грибов, 1 луковица, 100 г майонеза, 1 лимон, 2 столовые ложки уксуса, зелень петрушки и эстрагона, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами и залить уксусом. Лимон вымыть, разрезать на две половины. Из одной половины отжать сок, другую разрезать на дольки. Буженину и маринованные огурцы нарезать кубиками, добавить грибы и лук. Все перемешать, сбрызнуть соком половины лимона, посолить, поперчить и заправить майонезом. Зелень петрушки и эстрагона вымыть и мелко нарезать. Готовую закуску посыпать зеленью, украсить дольками лимона и подать к столу.

Рулетики из ветчины с сыром

Ингредиенты: 300 г ветчины, 100 г тертого сыра, 1 огурец, 1 стручок болгарского перца, 2–3 столовые ложки майонеза, 10 консервированных маслин без косточек, зелень базилика и петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Овощи и зелень вымыть. Ветчину нарезать ломтиками. Перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать соломкой. Огурец вымыть, нарезать соломкой, смешать с сыром, посолить, поперчить и заправить майонезом. Полученную массу выложить на ломтики ветчины, свернуть рулетиками и закрепить шпажками. Зелень вымыть. Готовую закуску посыпать мелко нарезанной петрушкой, украсить маслинами, листиками базилика и подать к столу.

Бутерброды

Бутерброды со свежими огурцами и зеленью

Ингредиенты: 3–4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 огурец, 2–3 веточки зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурец вымыть и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху уложить нарезанный тонкими кружочками огурец таким образом, чтобы кружочки находили друг на друга. Бутерброды посолить, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с зеленым горошком и сметаной

Ингредиенты: 3–4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г консервированного зеленого горошка, 50 г сметаны, 20 г сливочного масла.

Способ приготовления

Консервированный зеленый горошек обжарить в сливочном масле. Ломтики хлеба смазать сметаной, выложить сверху жареный зеленый горошек и подать к столу.

Бутерброды с помидорами

Ингредиенты: 3–4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 помидор, 4–5 веточек зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Ломтики хлеба подрумянить в тостере, смазать сливочным маслом. Помидор и зелень укропа вымыть. Помидор нарезать кружочками. На хлеб уложить кружочки помидоров, посолить, поперчить, украсить веточками укропа и подать к столу.

Бутерброды с жареными баклажанами

Ингредиентвы: 3–4 ломтика ржаного хлеба, 1 баклажан, 2 столовые ложки растительного масла, 1 / 2 пучка зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть. Баклажан вымыть, нарезать кружочками, посолить и обжарить в растительном масле, уложить на подрумяненные в тостере ломтики хлеба, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с огурцами и помидорами

Ингредиенты: 3–4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г селедочного масла, 1 огурец, 1 помидор, 1 / 2 пучка зеленого лука, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурец и помидор вымыть и нарезать кружочками. Лук вымыть и нарубить. Ломтики хлеба смазать селедочным маслом, положить сверху кружочки огурца и помидора, посолить, посыпать зеленым луком и подать к столу.

Бутерброды с редисом

Ингредиенты: 3–4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 3–4 редиса, 1 столовая ложка сметаны, 3–4 веточки укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редис вымыть и нарезать кружочками. Веточки укропа вымыть. Ломтики хлеба подрумянить в тостере, смазать сливочным маслом, сверху уложить кружочки редиса таким образом, чтобы они находили друг на друга. Бутерброды посолить, смазать сметаной, украсить веточками укропа и подать к столу.

Бутерброды с яйцами и огурцами

Ингредиенты: 3–4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 огурец, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 3–4 веточки петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурец вымыть, очистить и нарезать кружочками, яйцо очистить и нарубить. Сливочное масло смешать с рубленым яйцом. Ломтики хлеба слегка подрумянить в духовке, смазать смесью сливочного масла и яйца, сверху уложить кружочки огурца так, чтобы они находили друг на друга, посолить. Зелень петрушки вымыть. Готовые бутерброды украсить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с помидорами, сыром и чесноком

Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 2 помидора, 2 столовые ложки тертого сыра, 50 г сливочного масла, 1 долька чеснока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, удалить плодоножки, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, растереть с солью. Ломтики хлеба смазать маслом, сверху положить кружочки помидоров, чеснок, посыпать тертым сыром и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 3–5 минут.

Горячие бутерброды с помидорами и тертым сыром

Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 2 помидора, 2 столовые ложки тертого сыра, 2 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Ломтики хлеба обжарить в растительном масле, уложить на них кружочки

помидоров, посыпать тертым сыром и запекать в духовке в течение 5–7 минут, после чего подать к столу.

Бутерброды с колбасой, сыром, яйцом и майонезом

Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г вареной колбасы, 50 г тертого сыра, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 4–5 веточек укропа, 50 г майонеза.

Способ приготовления

Яйцо очистить и нарубить. Колбасу мелко нарезать, смешать с тертым сыром, яйцом и майонезом. Полученную смесь выложить на ломтики хлеба. Бутерброды выложить на противень и запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 3–5 минут, после чего украсить веточками укропа и подать к столу.

Бутерброды с морковью

Ингредиенты: 3–4 ломтика пшеничного хлеба, 1 морковь, 50 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь вымыть, отварить в подсоленной воде, очистить, натереть на крупной терке, посолить и заправить майонезом. Ломтики хлеба подрумянить в тостере, положить сверху каждого морковную массу, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Бутерброды с сыром и редисом

Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г сыра, 50 г сливочного масла, 2 чайные ложки майонеза, 1 / 2 пучка редиса, 1 / 2 пучка зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сыр натереть на крупной терке. Редис вымыть, мелко нарезать и посолить. Зелень петрушки вымыть. Редис смешать с тертым сыром и майонезом. Ломтики хлеба смазать маслом, сверху уложить смесь редиса и сыра, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Горячие бутерброды с сыром

Ингредиенты: 3–4 ломтика ржаного хлеба, 100 г тертого сыра, 1 столовая ложка кетчупа, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить с одной стороны в растительном масле, перевернуть, смазать обжаренную сторону кетчупом, посыпать тертым сыром. Накрыть сковороду крышкой, убавить огонь до минимума и жарить бутерброды в течение 2–3 минут, после чего подать к столу.

Бутерброды с колбасой и луком

Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г вареной колбасы, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, 50 г майонеза, 2 столовые ложки

кетчупа, 1 / 2 пучка зелени петрушки.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон в растительном масле. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать, колбасу нарезать соломкой. Зелень петрушки вымыть. Лук смешать с колбасой и майонезом, выложить эту смесь на ломтики хлеба, полить кетчупом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Горячие бутерброды с колбасой и сыром

Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 50 г тертого сыра, 100 г вареной колбасы.

Способ приготовления

Ломтики хлеба смазать маслом, сверху положить кружочки колбасы, посыпать тертым сыром. Бутерброды выложить на противень и запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 3–5 минут, после чего подать к столу.

Горячие бутерброды с сыром и чесноком

Ингредиенты: 3–4 ломтика ржаного хлеба, 100 г сыра, 2 дольки чеснока, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Сыр нарезать ломтиками. Чеснок очистить, вымыть и нарубить. Ломтики хлеба обжарить с одной стороны в разогретом сливочном масле, перевернуть, положить на каждый ломтик хлеба по ломтику сыра. Накрыть сковороду крышкой и жарить еще 2–3 минуты. Выложить горячие бутерброды на тарелку, посыпать чесноком и подать к столу.

Бутерброды с плавленым сыром и яйцом

Ингредиенты: 3–4 ломтика ржаного хлеба, 100 г плавленого сыра, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 столовая ложка кетчупа.

Способ приготовления

Плавленый сыр натереть на крупной терке. Яйцо очистить, отделить белок от желтка. Белок и желток нарубить. Желток смешать с тертым сыром. Ломтики хлеба подрумянить в тостере, смазать сливочным маслом, посыпать смесью тертого сыра и желтка, полить кетчупом, украсить рубленым белком и подать к столу.

Горячие бутерброды с брынзой и помидорами

Ингредиенты: 5–6 ломтиков ржаного хлеба, 100 г брынзы, 2 помидора, 2 столовые ложки растительного масла, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Брынзу натереть на крупной терке. Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать кружочками. Ломтики хлеба обжарить на сковороде в растительном масле. На приготовленные

гренки положить кружочки помидоров и тертую брынзу. Сверху положить небольшой кусочек сливочного масла. Бутерброды выложить на противень и запечь в умеренно разогретой духовке до образования румяной корочки и подать к столу.

Бутерброды с брынзой, колбасой и солеными огурцами

Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г брынзы, 100 г копченой колбасы, 2 соленых огурца, 50 г майонеза, 1 чайная ложка горчицы.

Способ приготовления

Брынзу натереть на мелкой терке или пропустить через мясорубку. Колбасу мелко нарезать. Соленые огурцы нарезать ломтиками. Колбасу перемешать с брынзой, майонезом и горчицей. Выложить смесь на ломтики хлеба, украсить каждый ломтиками огурца и подать к столу.

Горячие бутерброды с сыром и яблоками

Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г сыра, 2 яблока, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Сыр нарезать ломтиками. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками. Ломтики хлеба смазать маслом, сверху выложить ломтики яблок, а на них – сыр. Бутерброды выложить на противень, запекать в умеренно разогретой духовке в течение 5–7 минут и подать к столу горячими.

Бутерброды с луком и помидорами

Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 1 луковица, 2 помидора, 1 столовая ложка растительного масла, 50 г майонеза, 1 чайная ложка сметаны, 4–5 веточек петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и поперчить. Помидоры вымыть, удалить плодоножки, нарезать кружочками и посолить. Ломтики хлеба обжарить на сковороде в растительном масле и смазать смесью сметаны и майонеза. На подготовленный хлеб уложить кружочки помидоров и кольца репчатого лука таким образом, чтобы они находили друг на друга, оформить веточками петрушки и подать к столу.

Бутерброды с яйцами, сыром и зеленью

Ингредиенты: 5–6 ломтиков ржаного хлеба, 2 яйца, сваренные вкрутую, 100 г сыра, 1 / 2 пучка зелени петрушки, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сыр натереть на крупной терке. Яйца очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Сыр смешать с яйцами,

зеленью, солью и сливочным маслом. Полученной смесью смазать ломтики хлеба и подать к столу.

Горячие бутерброды с луком и сыром

Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 1 луковица, 100 г сыра, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Сыр натереть на крупной терке. Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон в сливочном масле, положить сверху лук, посыпать тертым сыром и подать к столу.

Канапе

Канапе с сыром и маслинами

Ингредиенты: 4 ломтика хлеба, 100 г сыра, 4 консервированные маслины без косточек, 50 г майонеза, перец по вкусу.

Способ приготовления

Сыр пропустить через мясорубку, смешать с майонезом и поперчить. Приготовленную смесь выложить на ломтики хлеба, сверху положить маслины, проткнуть их шпажками и подать к столу.

Канапе с беконом

Ингредиенты: 2 квадратных ломтика пшеничного хлеба, 100 г бекона, 1 яблоко, 1 / 2 пучка зеленого салата.

Способ приготовления

Бекон нарезать небольшими квадратами. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать квадратными ломтиками. Листья салата вымыть. На ломтики хлеба положить бекон, лист салата, ломтик яблока, затем снова бекон, лист салата, ломтик яблока. Проткнуть канапе шпажками и подать к столу.

Канапе из сыра

Ингредиенты: 4 ломтика хлеба, 50 г сыра, 4 листа зеленого салата, 50 г майонеза, 1 помидор.

Способ приготовления

Помидор вымыть и нарезать кружочками. Сыр нарезать ломтиками. Листья салата вымыть. На ломтики хлеба выложить по листу салата, ломтику сыра и кружку помидора. Готовые канапе смазать майонезом, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе «Ассорти»

Ингредиенты: 150 г бекона, 50 г консервированного зеленого горошка, 50 г майонеза, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 клубень отварного картофеля, 1 луковица, 2 огурца, 1 / 2 пучка зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйцо и картофель очистить и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарубить. Огурцы вымыть и натереть на мелкой терке. Зелень укропа вымыть. Бекон нарезать тонкими ломтиками. Яйцо, картофель, лук, огурцы и зеленый горошек смешать, посолить, заправить майонезом. На каждый ломтик бекона положить по 1 столовой ложке приготовленной смеси и скатать рулетики, закрепив шпажкой. Запекать канапе в умеренно разогретой духовке в течение 5 минут, затем украсить веточками укропа и

подать к столу.

Канапе «Треугольники»

Ингредиенты: 4 треугольных ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 100 г сыра, 1 столовая ложка сметаны.

Способ приготовления

Сыр нарезать ломтиками. Ломтики хлеба смазать маслом, сверху положить ломтики сыра, полить сметаной. Проткнуть канапе шпажками и подать к столу.

Канапе с копченым окороком

Ингредиенты: 100 г копченого куриного окорока, 25 г майонеза, 1 долька чеснока, 1 помидор, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки.

Способ приготовления

Помидор вымыть и мелко нарезать. Яйцо очистить и натереть на крупной терке. Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Окорок нарезать ломтиками. Помидор смешать с яйцом, чесноком, зеленью петрушки и майонезом. На ломтики копченого окорока выложить приготовленную смесь, скатать рулетики и закрепить их шпажками. Канапе подогреть в духовке и подать к столу.

Канапе «Диетические»

Ингредиенты: 2 ломтика ржаного хлеба, 1 огурец, 100 г редиса, 1 / 2 пучка зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Подготовить ломтики хлеба круглой формы. Огурец и редис вымыть, нарезать кружочками и посолить. Зелень петрушки вымыть. На шпажки наколоть хлеб, кружочки огурца, редиса. Канапе украсить веточками петрушки и подать к столу.

Канапе из крабового мяса

Ингредиенты: 50 г крабового мяса, 20 г печеночного паштета, 50 г консервированной кукурузы, 1 яйцо, 1 / 2 пучка зелени петрушки, перец по вкусу.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Яйцо взбить с перцем. Осторожно развернуть крабовое мясо, выложить на него паштет, кукурузу, посыпать зеленью петрушки. Аккуратно свернуть его рулетами, смазать взбитым яйцом, закрепить шпажками и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 2 минут.

Канапе с мясом омара

Ингредиенты: 4 ломтика хлеба, 150 г консервированного мяса омара, 60 г майонеза, 2 соленых огурца, 2 столовые ложки растительного масла, 1 / 2 пучка зелени петрушки.

Способ приготовления

Соленые огурцы мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Мясо омара нарезать и смешать с майонезом.

Подготовить ломтики хлеба круглой формы и обжарить их в растительном масле. На каждый ломтик хлеба положить смесь мяса омара и майонеза. По краям сделать ободок из соленых огурцов и петрушки. Проткнуть канапе шпажками и подать к столу.

Канапе со скумбрией

Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 50 г филе соленой скумбрии, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 / 2 пучка зеленого лука.

Способ приготовления

Яйцо очистить и нарубить. Филе скумбрии нарезать ломтиками. Зеленый лук вымыть и измельчить. Ломтики хлеба смазать маслом, положить на них скумбрию и рубленое яйцо, посыпать зеленым луком. Готовые канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с сыром и болгарским перцем

Ингредиенты: 4 ломтика хлеба, 50 г сыра, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 стручок болгарского перца, 1 / 2 пучка зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке и смешать с размягченным сливочным маслом. Яйцо очистить и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена и нарезать кольцами. Ломтики хлеба смазать сырным маслом, положить кружочки яйца и кольца перца, посолить. Канапе проткнуть шпажками, украсить веточками укропа и подать к столу.

Канапе с копченым лососем и огурцами

Ингредиенты: 4 ломтика хлеба, 50 г сливочного масла, 100 г копченого лосося, 2 соленых огурца.

Способ приготовления

Рыбу нарезать тонкими ломтиками, огурцы небольшими кубиками. Хлеб подрумянить в тостере, смазать маслом, сверху положить рыбу, по краям – кубики соленых огурцов. Канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с редисом и хреном

Ингредиенты: 4 ломтика хлеба, 1 столовая ложка тертого хрена, 1 столовая ложка сметаны, 4 редиса, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редис вымыть и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть. Хрен сбрызнуть уксусом, посолить, заправить сметаной и выложить полученную массу на ломтики хлеба. Сверху положить кружочки редиса. Канапе украсить веточками петрушки,

проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе «Морской берег»

Ингредиенты: 5 ломтиков ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 150 г консервированных сардин, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 / 2 зелени петрушки.

Способ приготовления

Яйцо очистить и нарубить. Сардины нарезать крупными кусками. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Хлеб подрумянить в тостере и смазать сливочным маслом. На ломтики хлеба выложить сардины, рубленое яйцо. Канапе украсить зеленью петрушки, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе «Икринка»

Ингредиенты: 5 ломтиков хлеба, 50 г сливочного масла, 50 г черной икры, 1 / 2 лимона.

Способ приготовления

Лимон вымыть, очистить и нарезать кружочками. Ломтики хлеба подрумянить в тостере, смазать маслом и икрой. Канапе проткнуть шпажками, украсить кружками лимона и подать к столу.

Канапе с печенью трески

Ингредиенты: 6 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г консервированной печени трески, 40 г сливочного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, 2 столовые ложки кетчупа, 2 столовые ложки растительного масла, 3–4 веточки зелени укропа.

Способ приготовления

Печень трески нарезать кусочками. Ломтики хлеба обжарить в растительном масле, остудить, смазать их смесью сливочного масла и кетчупа, выложить кусочки печени трески, полить лимонным соком. Канапе проткнуть шпажками, украсить веточками укропа и подать к столу.

Канапе с паштетом из гусиной печени

Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г гусиной печени, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Гусиную печень промыть, отварить в подсоленной воде, протереть через сито. Полученную массу смешать с размягченным маслом, поперчить и выложить на ломтики хлеба. Канапе украсить зеленью петрушки, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с мясом кальмаров

Ингредиенты: 6 ломтиков хлеба, 150 г консервированного мяса кальмаров, 2 яйца, сваренные вкрутую, 50 г сливочного

масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо кальмаров нарезать кусочками. Яйца очистить и нарубить. Ломтики хлеба смазать маслом, положить сверху мясо кальмаров. Канапе украсить рубленым яйцом, посолить, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с мясом цыпленка и говяжьим языком

Ингредиенты: 6 ломтиков хлеба, 100 г отварного говяжьего языка, 50 г сливочного масла, 1 чайная ложка горчицы.

Способ приготовления

Говяжий язык нарезать кусочками. Хлеб смазать маслом, выложить кусочки языка. Канапе смазать горчицей, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе «Голландия»

Ингредиенты: 10 маленьких ломтиков пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 100 г голландского сыра, 3 редиса, 1 столовая ложка рубленого зеленого лука.

Способ приготовления

Сыр нарезать кубиками. Редис вымыть и нарезать кружочками. Ломтики хлеба смазать маслом, положить на них сыр и редис. Канапе проткнуть шпажками, посыпать зеленым луком и подать к столу.

Канапе с виноградом и дыней

Ингредиенты: 8 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 50 г сыра, 50 г маринованного винограда без косточек, 50 г вяленой дыни.

Способ приготовления

Сыр и дыню нарезать ломтиками. Хлеб смазать маслом, выложить на него сыр и дыню. Канапе проткнуть шпажками, украсить виноградом и подать к столу.

Канапе с копченой корейкой

Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 50 г копченой корейки, 40 г сливочного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки.

Способ приготовления

Корейку нарезать ломтиками. Хлеб смазать маслом, выложить на него мясо, украсить зеленью петрушки и проткнуть шпажками.

Канапе с карпом

Ингредиенты: 6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г вареного филе карпа, 50 г сливочного масла, 50 г сыра, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа.

Способ приготовления

Филе карпа нарезать кусочками. Сыр натереть на мелкой терке и смешать с размягченным сливочным маслом. Ломтики хлеба обжарить в растительном масле, выложить на них смесь сыра и сливочного масла, кусочки рыбы. Канапе проткнуть шпажками, украсить зеленью укропа и подать к столу.

Канапе с сельдью и яблоками

Ингредиенты: 8 ломтиков ржаного хлеба, 50 г филе соленой сельди, 2 моченых яблока, 40 г сливочного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа.

Способ приготовления

Сельдь нарубить. Яблоки нарезать ломтиками. Хлеб смазать маслом, положить сельдь и яблоки, украсить зеленью укропа. Канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе со шпротным паштетом

Ингредиенты: 6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г куриного паштета, 50 г сливочного масла, 1 огурец, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки.

Способ приготовления

Огурец вымыть и нарезать кружочками. Ломтики хлеба обжарить в растительном масле. Хлеб смазать сливочным маслом, выложить на него куриный паштет и кружочки огурца. Канапе проткнуть шпажками, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Канапе с брынзой и черной икрой

Ингредиенты: 6 ломтиков хлеба, 50 г брынзы, 50 г черной икры, 20 г сливочного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки.

Способ приготовления

Брынзу нарезать тонкими ломтиками. Хлеб смазать сливочным маслом и икрой, положить сверху ломтики брынзы. Канапе проткнуть шпажками, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Канапе «Азовское море»

Ингредиенты: 6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г вареного мяса крабов, 40 г сливочного масла, 3 столовые ложки кетчупа, 30 г майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени кинзы.

Способ приготовления

Мясо крабов мелко нарезать и смешать с майонезом. Ломтики хлеба обжарить в растительном масле, остудить, смазать сливочным маслом, по краям сделать ободок из кетчупа.

В середину канапе выложить мясо крабов, проткнуть шпажками, украсить зеленью кинзы и подать к столу.

Канапе с колбасой и черешней

Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г копченой колбасы, 8 черешен, 2 помидора, 40 г сливочного масла.

Способ приготовления

Колбасу нарезать кружочками. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Черешню вымыть и каждую ягоду разрезать пополам, удалить косточки. Хлеб обжарить в сливочном масле, выложить на него кружки колбасы и дольки помидоров. Канапе проткнуть шпажками, украсить черешней и подать к столу.

Канапе «Парижанка»

Ингредиенты: 4 ломтика батона, 50 г сливочного масла, 100 г сыра, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 4 консервированные оливки, 2 столовые ложки сметаны.

Способ приготовления

Яйцо очистить и нарезать кружочками. Сыр нарезать ломтиками. Оливки разрезать пополам. Хлеб смазать маслом, сверху положить сыр, яйцо и половинки оливок. Канапе полить сметаной, проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе «Гурман»

Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 2 сосиски, 100 г бекона, 4 листа салата, 2 столовые ложки кетчупа.

Способ приготовления

Сосиски отварить и нарезать кусочками. Бекон нарезать тонкими ломтиками. Листья салата вымыть. На хлеб положить листья салата, сосиски, бекон. Канапе проткнуть шпажками, полить кетчупом и подать к столу.

Канапе «Россиянка»

Ингредиенты: 4 ломтика хлеба с отрубями, 100 г отварного говяжьего языка, 50 г брынзы, 2 соленых огурца, 40 г сливочного масла.

Способ приготовления

Язык, брынзу и огурцы нарезать ломтиками. Хлеб обжарить в сливочном масле, выложить на него язык, брынзу и огурцы. Канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе «Речной берег»

Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г отварного филе окуня, 50 г сливочного масла, 3 столовые ложки кетчупа, 1 столовая ложка тертого хрена, 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа.

Способ приготовления

Филе рыбы нарезать ломтиками. Тертый хрен сбрызнуть лимонным соком, смешать с размягченным сливочным маслом и выложить смесь на ломтики хлеба. Затем положить ломтики рыбы, смазать майонезом. Канапе украсить зеленью укропа, проткнуть шпажками, полить кетчупом и подать к столу.

Канапе «Луковка»

Ингредиенты: 4 ломтика хлеба, 1 пучок зеленого лука, 50 г сливочного масла, 30 г майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зеленый лук вымыть, нарубить, посолить и смешать с размягченным сливочным маслом и майонезом. Выложить полученную массу на хлеб. Канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с лососевой икрой

Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 30 г лососевой икры, 40 г сливочного масла, 2 чайные ложки лимонного сока, 1 луковица, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать тонкими кольцами, посолить и сбрызнуть лимонным соком. Ломтики хлеба смазать маслом и икрой, украсить кольцами лука. Канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе «Марианна»

Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г филе осетрины, 40 г сливочного масла, 1 чайная ложка тертого хрена, 1 столовая ложка майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Осетрину отварить в подсоленной воде и нарезать кусочками. Хлеб обжарить в растительном масле. Сливочное масло смешать с хреном и выложить на ломтики хлеба. Сверху положить осетрину, смазать майонезом. Канапе проткнуть шпажками и подать к столу.

Канапе с шампиньонами

Ингредиенты: 4 ломтика хлеба, 100 г отварных шампиньонов, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки.

Способ приготовления

Яйцо очистить и натереть на крупной терке. Грибы мелко нарезать, смешать с майонезом и яйцом. Выложить смесь на ломтики хлеба. Канапе украсить зеленью петрушки, проткнуть шпажками и подать к столу.

Тарталетки

Тарталетки со шпинатом и огурцами

Ингредиенты: 6 корзиночек из пресного теста, 100 г шпината, 3 огурца, 100 г майонеза, 1 / 2 пучка зеленого лука, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Листья шпината вымыть и нарезать тонкими полосками. Огурцы вымыть, очистить от кожицы и нарезать небольшими кусочками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть. Шпинат смешать с огурцами и луком, посолить и заправить майонезом. Приготовленную смесь выложить в корзиночки. Тарталетки украсить веточками петрушки и подать к столу.

Тарталетки с помидорами

Ингредиенты: 6 корзиночек из пресного теста, 4 помидора, 1 огурец, 1 пучок зеленого лука, 100 г майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, мелко нарезать. Лук вымыть и нашинковать. Огурец вымыть и нарезать кружочками. Помидоры и лук смешать, посолить, заправить майонезом и выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить кружочками огурца и подать к столу.

Тарталетки с помидорами и огурцами

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 4 помидора, 2 огурца, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 / 2 пучка зеленого лука, 3 столовые ложки сметаны, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры и огурцы вымыть и мелко нарезать. Лук вымыть и измельчить. Яйцо очистить и нарубить. Помидоры, огурцы и лук смешать, посолить, поперчить, заправить сметаной и выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить рубленым яйцом и подать к столу.

Тарталетки «Летние»

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 3 помидора, 2 яйца, сваренные вкрутую, 1 огурец, 1 столовая ложка рубленых листьев зеленого салата, 3–4 столовые ложки майонеза, 1 / 2 пучка зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры и огурец вымыть и мелко нарезать. Яйца очистить и нарубить. Зелень укропа вымыть. Помидоры смешать с

огурцами, яйцами и зеленым салатом, посолить, заправить майонезом и выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить веточками укропа и подать к столу.

Тарталетки с помидорами и консервированной кукурузой

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 3 помидора, 100 г консервированной кукурузы, 100 г майонеза, 1 / 2 пучка зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть. Помидоры вымыть, мелко нарезать, смешать с кукурузой, посолить, заправить майонезом и выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить веточками петрушки и подать к столу.

Тарталетки с помидорами и сыром

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 3 помидора, 100 г сыра, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Помидоры смешать с сыром, посолить, поперчить, заправить майонезом и выложить приготовленную смесь в корзиночки. Тарталетки посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с помидорами, сыром и черносливом

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 2 помидора, 100 г сыра, 50 г чернослива без косточек, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 100 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке. Чернослив залить кипятком, оставить на 30 минут, затем мелко нарезать. Яйцо очистить и нарубить. Помидоры смешать с черносливом, сыром и сметаной, посолить и выложить смесь в корзиночки. Тарталетки посыпать рубленым яйцом и подать к столу.

Тарталетки с белокочанной капустой и мясом курицы

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г белокочанной капусты, 100 г мяса курицы, 1 яблоко, 1 / 3 корня сельдерея, 4 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту вымыть и нашинковать. Мясо промыть, отварить в кипящей подсоленной воде и нарезать соломкой. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Корень сельдерея вымыть, очистить и натереть на крупной терке.

Смешать подготовленные ингредиенты и заправить смесью растительного масла, сахара и сметаны. Выложить приготовленную смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с огурцами и яйцами

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 3–4 огурца, 2–3 яйца, сваренные вкрутую, 50 г майонеза, 1 / 2 пучка зелени кинзы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Огурцы вымыть и нарезать кубиками. Зелень кинзы вымыть. Огурцы смешать с яйцами, посолить, заправить майонезом и выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить веточками кинзы и подать к столу.

Тарталетки с белокочанной капустой

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 150–200 г белокочанной капусты, 1 огурец, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать, посолить, перетереть руками до появления сока, сбрызнуть лимонным соком, посыпать сахаром и оставить на 20 минут. Огурец вымыть и нарезать кружочками. Капусту заправить растительным маслом и выложить в корзиночки. Тарталетки украсить кружочками огурца и подать к столу.

Тарталетки с огурцами и сыром

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 2 огурца, 150 г сыра, 1 столовая ложка сметаны, 50 г майонеза, 1 / 2 пучка зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и нарезать соломкой. Сыр нарезать маленькими кубиками. Зелень укропа вымыть. Огурцы и сыр смешать, посолить, заправить майонезом и сметаной и выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить веточками укропа и подать к столу.

Тарталетки с огурцами и брынзой

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 2 огурца, 100 г брынзы, 50 г майонеза, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 / 2 пучка зелени петрушки.

Способ приготовления

Яйцо очистить и нарубить. Брынзу натереть на мелкой терке. Огурцы вымыть и нарезать кубиками. Зелень петрушки вымыть. Брынзу смешать с огурцами и яйцом, заправить майонезом и выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить веточками

петрушки и подать к столу.

Тарталетки с морской капустой и солеными огурцами

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 100 г консервированной морской капусты, 2 соленых огурца, 1 небольшая морковь, 1 луковица, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать соломкой. Огурцы нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Яйцо очистить и мелко нарезать. Смешать подготовленные ингредиенты, посолить, добавить морскую капусту и растительное масло. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки «Закусочные»

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 150–200 г свеклы, 2 столовые ложки тертого хрена, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 2–3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу отварить, очистить, натереть на крупной терке, посолить, сбрызнуть уксусом и оставить на 20 минут. Затем добавить хрен и растительное масло. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с картофелем и луком

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 2 клубня картофеля, 2 луковицы, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить в мундире, очистить и нарезать мелкими кубиками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Яйцо очистить и натереть на крупной терке. Смешать подготовленные ингредиенты, посолить, заправить растительным маслом. Выложить смесь в корзиночки, посыпать зеленью и подать к столу.

Тарталетки «Праздничные»

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 2 клубня картофеля, 1 огурец, 100 г вареного мяса курицы, 2 яйца, сваренные вкрутую, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 3 столовые ложки сметаны, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо курицы мелко нарезать. Картофель отварить, очистить и нарезать кубиками. Яйца очистить и нарубить. Огурец очистить от кожицы и нарезать кубиками. Смешать подготовленные ингредиенты, посолить, поперчить, заправить сметаной. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленым горошком и подать к столу.

Тарталетки с картофелем и фасолью

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 2 клубня картофеля, 50 г фасоли, 1 морковь, 2 соленых огурца, 2 яйца, сваренные вкрутую, 100 г майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и морковь отварить, очистить и нарезать мелкими кубиками. Фасоль замочить на 2 часа, отварить в подсоленной воде. Яйца очистить и нарубить. Соленые огурцы нарезать небольшими кусочками. Смешать подготовленные ингредиенты, посолить, поперчить, заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с картофелем и болгарским перцем

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 2 клубня картофеля, 2 стручка болгарского перца, 1 соленый огурец, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить и нарезать кубиками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена и мелко нарезать. Огурец нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Смешать подготовленные ингредиенты, посолить, заправить растительным маслом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с морковью и сыром

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 2 моркови, 100 г сыра, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 луковица, 100 г майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа.

Способ приготовления

Морковь вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке. Яйцо очистить и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нашинковать. Сыр натереть на мелкой терке. Смешать подготовленные ингредиенты и заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с морковью и зеленым горошком

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 2 моркови, 1 соленый огурец, 3 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 2 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Соленый огурец нарезать кружочками. Морковь и лук смешать с зеленым горошком, посолить, заправить растительным маслом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить кружочками огурца и подать к столу.

Тарталетки с баклажаном и луком

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 1 баклажан, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажан вымыть, запечь в духовке, разрезать пополам вдоль, вынуть ложкой мякоть с семенами и нарубить. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Баклажан смешать с луком, сбрызнуть уксусом, посолить, выложить смесь в корзиночки. Тарталетки посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с баклажаном и чесноком

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 1 баклажан, 3 дольки чеснока, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажан вымыть, очистить от кожицы, разрезать пополам вдоль и варить до готовности в подсоленной воде. Затем мелко нарезать, добавить растительное масло и уксус. Чеснок очистить, вымыть, нарубить и смешать с баклажаном. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с баклажаном и помидорами

Ингредиенты: 8-10 корзиночек из песочного теста, 1 баклажан, 2 помидора, 2 клубня картофеля, 2 луковицы, 1 стручок болгарского перца, 4 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажан вымыть, очистить от кожицы, мелко нарезать, посолить и оставить на 20 минут. Картофель вымыть, отварить,

остудить, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Помидоры вымыть и измельчить. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена и нарезать кольцами. Баклажаны и лук обжарить в растительном масле, добавить помидоры и картофель, посолить, поперчить. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить кольцами болгарского перца, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с баклажаном и сыром

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 1 баклажан, 100 г сыра, 1 столовая ложка консервированного зеленого горошка, 4 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажан вымыть, испечь в духовке, очистить и мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке. Баклажаны посолить, обжарить в растительном масле, добавить сыр. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленым горошком и подать к столу.

Тарталетки с кабачками и чесноком

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 150 г кабачков, 2 дольки чеснока, 1 помидор, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка горчицы, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить, удалить семена, натереть на крупной терке и обжарить в 1 столовой ложке растительного масла. Помидор вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, растереть с солью, смешать с оставшимся растительным маслом, добавить горчицу и перец и заправить полученной смесью кабачки. Выложить приготовленную массу в корзиночки. Тарталетки украсить кружочками помидора и подать к столу.

Тарталетки с кабачками и мясом курицы

Ингредиенты: 8-10 корзиночек из песочного теста, 150 г кабачков, 50 г консервированных грибов, 150 г вареного мяса курицы, 2 соленых огурца, 1 помидор, 4 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка муки, 1 / 2 пучка зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить, удалить семена, мелко нарезать, посолить, обвалять в муке и обжарить в растительном масле. Помидор вымыть. Огурцы очистить. Зелень петрушки вымыть. Грибы, мясо, помидор и огурцы пропустить через мясорубку,

смешать с кабачками, посолить, поперчить, заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить веточками петрушки и подать к столу.

Тарталетки с болгарским перцем и яйцами

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 3 стручка болгарского перца, 2 яйца, сваренные вкрутую, 2 помидора, 1 пучок зеленого лука, 100 г майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Перец вымыть, удалить плодоножки и семена, мелко нарезать. Яйца очистить и нарубить. Помидоры вымыть и нарезать небольшими ломтиками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Перец смешать с яйцами и зеленым луком, посолить, заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить ломтиками помидоров и подать к столу.

Тарталетки с зеленым горошком и сайрой

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г консервированной сайры в масле, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 2 помидора, 100 г майонеза, 1 / 2 чайной ложки горчицы, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Яйцо очистить и нарубить. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Сайру мелко нарезать и смешать с яйцом и зеленым горошком, поперчить и заправить майонезом и горчицей. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить ломтиками помидоров и подать к столу.

Тарталетки с зеленым горошком и плавленым сыром

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г плавленого сыра, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 100 г майонеза.

Способ приготовления

Плавленый сыр натереть на крупной терке. Яйцо очистить и нарубить. Сыр смешать с зеленым горошком и заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки посыпать рубленым яйцом и подать к столу.

Тарталетки с зеленым горошком

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 150 г консервированного зеленого горошка, 2 маринованных огурца, 1 луковица, 3 столовые ложки майонеза, 1 пучок зеленого лука, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Огурцы нарезать кружочками. Лук смешать с зеленым горошком и зеленью, поперчить, посолить и заправить майонезом. Выложить

смесь в корзиночки. Тарталетки украсить кружочками огурцов и подать к столу.

Тарталетки с консервированной фасолью

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 100 г консервированной фасоли, 2 огурца, 3 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, мелко нарезать, смешать с фасолью и сметаной. Выложить приготовленную смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с консервированной фасолью и ветчиной

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 100 г консервированной фасоли, 100 г ветчины, 2 помидора, 100 г майонеза, 50 г сыра.

Способ приготовления

Ветчину нарезать соломкой. Сыр натереть на крупной терке. Помидоры вымыть, измельчить, смешать с фасолью, ветчиной и майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки посыпать сыром и подать к столу.

Тарталетки с консервированной фасолью и яйцами

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 100 г консервированной фасоли, 3 яйца, сваренные вкрутую, 2 помидора, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и мелко нарезать. Помидоры вымыть, нарезать кружочками и посолить. Лук очистить, вымыть и нарубить. Фасоль перемешать с яйцами и луком, заправить растительным маслом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить кружочками помидоров и подать к столу.

Тарталетки с жареной говядиной

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г жареной говядины, 2 клубня картофеля, 2 соленых огурца, 100 г майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками. Картофель вымыть, отварить в мундире, очистить и нарезать кубиками. Огурцы нарезать соломкой. Мясо смешать с картофелем и майонезом, посолить и выложить приготовленную смесь в корзиночки. Тарталетки украсить огурцами и подать к столу.

Тарталетки с говядиной и помидорами

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 100 г отварной нежирной говядины, 3 помидора, 2 огурца, 1 луковица, 3 столовые ложки сметаны, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезать кубиками. Помидоры вымыть и измельчить. Огурцы вымыть, очистить от кожицы и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Мясо смешать с помидорами и луком, посолить, поперчить, заправить сметаной. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить кружочками огурцов и подать к столу.

Тарталетки с говядиной и сыром

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 100 г отварной говядины, 50 г сыра, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 3 столовые ложки майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками. Сыр натереть на крупной терке, смешать с мясом, посолить, заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленым горошком и подать к столу.

Тарталетки с мясом курицы и огурцами

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 100 г вареного мяса курицы, 2–3 огурца, 100 г майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо курицы нарезать маленькими кусочками. Огурцы вымыть, измельчить, смешать с мясом, посолить, поперчить и заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с мясом курицы и грибами

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 100 г отварного мяса курицы, 100 г маринованных грибов, 2 помидора, 2 яйца, сваренные вкрутую, 100 г майонеза, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезать маленькими кусочками. Грибы вымыть и нарезать ломтиками. Помидоры вымыть и нарезать тонкими кружочками. Яйца очистить и нарубить. Мясо смешать с грибами и яйцами, посолить, поперчить, заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить кружочками помидоров и подать к столу.

Тарталетки с мясом курицы и грецкими орехами

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 100 г отварного мяса курицы, 3 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 100 г майонеза, 1 / 2 пучка зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть. Мясо курицы нарезать кубиками, смешать с орехами, посолить и заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить веточками укропа и подать к столу.

Тарталетки со свининой и солеными грибами

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г отварной свинины, 100 г соленых грибов, 1 луковица, 3–4 столовые ложки майонеза, 1 пучок зелени петрушки, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезать кубиками. Соленые грибы промыть и измельчить. Лук очистить, вымыть и нашинковать. Зелень петрушки вымыть. Мясо, грибы и лук смешать, поперчить, заправить майонезом, выложить в корзиночки. Тарталетки украсить веточками петрушки и подать к столу.

Тарталетки со свининой и огурцами

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 100 г тушеной свинины, 2 огурца, 2 яйца, сваренные вкрутую, 100 г майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками. Огурцы вымыть, очистить и нарезать тонкой соломкой. Яйца очистить и нарубить. Все смешать, посолить, поперчить, заправить майонезом и выложить в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с консервированной горбушей и яйцами

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 150 г консервированной горбуши, 3 яйца, сваренные вкрутую, 100 г майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и натереть на крупной терке. Рыбу размять вилкой, смешать с яйцами, поперчить и заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с сельдью и яблоками

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 100 г филе соленой сельди, 2 яблока, 1 луковица, 1 столовая ложка сметаны, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа.

Способ приготовления

Сельдь мелко нарезать. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть,

нарубить и сбрызнуть уксусом. Сельдь смешать с яблоками и луком, заправить сметаной. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с сельдью и картофелем

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 100 г филе соленой сельди, 2 клубня картофеля, 1 огурец, 1 столовая ложка консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе сельди мелко нарезать. Картофель вымыть, отварить и натереть на крупной терке. Огурец вымыть и нарезать соломкой. Сельдь смешать с картофелем и зеленым горошком, поперчить, заправить майонезом и выложить в корзиночки. Тарталетки украсить огурцами и подать к столу.

Тарталетки с кальмарами и картофелем

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 200 г кальмаров, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 2 яйца, сваренные вкрутую, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Кальмары залить кипятком, затем очистить. Опустить филе кальмаров на 5 минут в кипящую подсоленную воду, остудить и мелко нарезать. Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, нарубить и обжарить в 1 столовой ложке растительного масла. Яйца очистить и измельчить. Мясо кальмаров смешать с картофелем, луком и яйцами, поперчить, заправить оставшимся растительным маслом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с кальмарами и морской капустой

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 200 г кальмаров, 100 г консервированной морской капусты, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Кальмары залить кипятком, очистить. Опустить филе кальмаров на 5 минут в кипящую подсоленную воду, остудить и нарезать тонкой соломкой. Лук очистить, вымыть, нарубить и сбрызнуть укусом. Морскую капусту смешать с мясом кальмаров и луком, заправить растительным маслом и выложить в корзиночки. Тарталетки поперчить, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с мясом крабов и грибами

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г консервированного мяса крабов, 100 г маринованных грибов, 2 яйца, сваренные вкрутую, 1 луковица, 4 редиса, 100 г майонеза, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо крабов мелко нарезать. Грибы промыть, нарезать тонкими полосками. Яйца очистить и нарубить. Лук очистить, вымыть и измельчить. Редис вымыть и нарезать кружочками. Грибы смешать с мясом крабов, яйцами и луком, посолить, поперчить, заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить кружочками редиса и подать к столу.

Тарталетки с крабовыми палочками и грибами

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 7-10 крабовых палочек, 50 г свежих грибов, 2 яйца, сваренные вкрутую, 100 г майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Крабовые палочки нарезать небольшими кубиками. Грибы вымыть, очистить, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить и мелко нарезать. Яйца очистить и нарубить. Грибы смешать с крабовыми палочками и яйцами, заправить майонезом и выложить в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с консервированным лососем и рисом

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г консервированного лосося, 2 столовые ложки вареного риса, 1 луковица, 2 яйца, сваренные вкрутую, 3 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка рубленого зеленого лука, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу размять рыбу вилкой. Яйца очистить и нарубить. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Рис смешать с рыбой, яйцами и луком, посолить, поперчить и заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленым луком и подать к столу.

Тарталетки с консервированными сардинами и плавленым сыром

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г консервированных сардин в масле, 100 г плавленого сыра, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 луковица, 100 г майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки.

Способ приготовления

Яйцо очистить и нарубить. Рыбу размять вилкой. Сыр

натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Рыбу смешать с яйцом, сыром и луком, заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с печенью трески и луком

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 100 г консервированной печени трески, 1 луковица, 1 стручок маринованного болгарского перца, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 100 г майонеза.

Способ приготовления

Печень трески размять вилкой. Лук очистить, вымыть и нарубить. Перец нарезать кольцами. Яйцо очистить и измельчить. Печень трески смешать с луком, яйцом и майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить кольцами перца и подать к столу.

Тарталетки с сельдью и плавленым сыром

Ингредиенты: 6 корзиночек из песочного теста, 100 г филе соленой сельди, 50 г плавленого сыра, 1 морковь, 100 г майонеза, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе сельди нарезать мелкими кусочками. Морковь вымыть, отварить, очистить и натереть на мелкой терке. Сыр натереть на крупной терке. Сельдь смешать с сыром, поперчить, заправить майонезом и выложить в корзиночки. Тарталетки украсить тертой морковью и подать к столу.

Тарталетки с жареными грибами

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 150 г грибов, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сметаны, 1 / 2 пучка зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть. Грибы вымыть, очистить, мелко нарезать, посолить, поперчить, добавить лук и обжарить в растительном масле. Грибы и лук заправить сметаной и выложить в корзиночки. Тарталетки украсить веточкам и петрушки и подать к столу.

Тарталетки с груздями и яйцами

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г свежих груздей, 2 яйца, сваренные вкрутую, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Грибы вымыть, очистить, мелко нарезать, посолить, поперчить, добавить лук и обжарить в

растительном масле. Яйца очистить и измельчить. Грибы и лук смешать с яйцами и выложить в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с маслятами и сыром

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г маслят, 3 столовые ложки тертого сыра, 2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Грибы очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде, затем выложить на сковороду и жарить на сливочном масле до образования золотистой корочки. Готовые грибы остудить, смешать с сыром, поперчить, заправить сметаной. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с солеными грибами и луком

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г соленых грибов, 2 луковицы, 2 яйца, сваренные вкрутую, 2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка рубленого зеленого лука.

Способ приготовления

Грибы вымыть и нарезать маленькими кусочками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Яйца очистить и измельчить. Все смешать, заправить сметаной и выложить в корзиночки. Тарталетки украсить зеленым луком и подать к столу.

Тарталетки с ветчиной и огурцами

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100–150 г ветчины, 3 огурца, 2 яйца, сваренные вкрутую, 3 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Ветчину нарезать кубиками. Огурцы вымыть и измельчить. Яйца очистить и нарубить. Огурцы нарезать кубиками или соломкой. Ветчину смешать с огурцами и яйцами, посолить, поперчить, заправить майонезом, выложить в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с колбасой и кукурузой

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г вареной колбасы, 50 г консервированной кукурузы, 2 яйца, сваренные вкрутую, 1 морковь, 1 столовая ложка вареного риса, 3–4 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Колбасу нарезать небольшими кусочками. Яйца очистить и

нарубить. Морковь вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке. Колбасу смешать с кукурузой, рисом, морковью и яйцами, посолить, поперчить, заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с колбасой и помидорами

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г колбасы, 3 помидора, 1 луковица, 2 огурца, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 3–4 столовые ложки майонеза, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Колбасу нарезать кубиками. Огурцы вымыть, очистить от кожицы и нарезать соломкой. Помидоры вымыть и измельчить. Яйцо очистить и нарубить. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Колбасу смешать с огурцами, помидорами и луком, посолить, поперчить, заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить рубленым яйцом и подать к столу.

Тарталетки с колбасой и маринованными опятами

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г вареной колбасы, 100 г маринованных опят, 1 столовая ложка вареного риса, 2 помидора, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 100 г майонеза, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Колбасу нарезать небольшими кубиками. Грибы мелко нарезать. Яйцо очистить и нарубить. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Колбасу смешать с грибами, рисом и яйцами, посолить, поперчить, заправить майонезом, выложить в корзиночки. Тарталетки украсить дольками помидоров и подать к столу.

Тарталетки с колбасой и яйцами

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г вареной колбасы, 3–4 яйца, сваренные вкрутую, 2 столовые ложки вареного риса, 1 столовая ложка рубленого укропа, 4 столовые ложки сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Колбасу нарезать кусочками. Яйца очистить и нарубить. Рис смешать с яйцами и колбасой, посолить, заправить сметаной и выложить в корзиночки. Тарталетки украсить рубленой зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с ветчиной и зеленым луком

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г ветчины, 100 г зеленого лука, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 2 столовые ложки тертого сыра, 4 столовые ложки

растительного масла, 2 столовые ложки рубленой зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Ветчину нарезать небольшими кусочками. Лук вымыть и нарубить. Яйцо очистить и измельчить. Ветчину смешать с луком и яйцом, посолить, заправить растительным маслом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки посыпать тертым сыром и зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с колбасой и сыром

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г вареной колбасы, 100 г сыра, 2 яйца, сваренные вкрутую, 3 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Колбасу нарезать кубиками. Яйца очистить и нарубить. Сыр натереть на крупной терке. Колбасу смешать с сыром, зеленым горошком и яйцами, посолить, поперчить, заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с ветчиной и зеленым горошком

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г ветчины, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 морковь, 1 луковица, 4 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа.

Способ приготовления

Ветчину нарезать кубиками. Морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Ветчину смешать с морковью, луком и зеленым горошком, заправить майонезом и выложить в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью укропа и подать к столу.

Тарталетки с ветчиной и помидорами

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г ветчины, 3 помидора, 2 яйца, сваренные вкрутую, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 4 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и мелко нарезать. Ветчину измельчить. Яйца очистить и нарубить. Ветчину смешать с помидорами, зеленым горошком и яйцами, посолить, заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с ветчиной и фасолью

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г ветчины, 100 г консервированной фасоли, 1 луковица, 2 яйца, сваренные вкрутую, 4 столовые ложки растительного масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Ветчину мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарубить. Яйца очистить и мелко нарезать. Ветчину смешать с луком и фасолью, посолить, поперчить, заправить растительным маслом и выложить в корзиночки. Тарталетки посыпать измельченными яйцами и подать к столу.

Тарталетки с ветчиной и яйцами

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г ветчины, 3 яйца, сваренные вкрутую, 2 огурца, 4 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Ветчину нарезать кубиками. Яйца очистить и нарубить. Огурцы вымыть и нарезать кубиками. Ветчину смешать с яйцами и огурцами, посолить, заправить майонезом, выложить в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с ветчиной и рисом

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г ветчины, 4 столовые ложки вареного риса, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 4 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Ветчину нарезать кубиками, смешать с рисом и зеленым горошком, посолить, поперчить, заправить майонезом. Выложить смесь в корзиночки. Тарталетки украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Тарталетки с сардельками

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 3 сардельки, 2 клубня картофеля, 2 помидора, 1 луковица, 4 столовые ложки майонеза, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Сардельки отварить и нарезать кубиками. Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать соломкой. Помидоры вымыть и нарезать тонкими дольками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Сардельки смешать с картофелем и луком, посолить, поперчить, заправить майонезом, выложить в корзиночки. Тарталетки украсить дольками помидоров и подать к столу.

Тарталетки с паштетом из говяжьей печени и грибами

Ингредиенты: 6–8 корзиночек из песочного теста, 100 г паштета из говяжьей печени, 50 г сухих грибов, 2 яйца, сваренные вкрутую, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, 4 столовые ложки майонеза, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Грибы замочить на 1–2 часа, отварить, нарубить и обжарить в растительном масле вместе с луком. Яйца очистить и нарубить. Паштет из печени смешать с грибами и луком, посолить, поперчить, заправить майонезом и выложить в корзиночки. Тарталетки посыпать рублеными яйцами и подать к столу.

Закуски для пикника

Бутерброды

Бутерброды с овощами

Ингредиенты: 5–6 ломтиков ржаного хлеба, 2–3 редиса, 1 огурец, 1 долька чеснока, 1 столовая ложка растительного масла, 1 / 2 пучка петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить на решетке. Редис и огурец вымыть и мелко нарубить, чеснок очистить и растолочь. Зелень петрушки вымыть. Смешать редис, огурец и чеснок, посолить, заправить растительным маслом, выложить смесь на ломтики хлеба, украсить веточками петрушки.

Бутерброды с огурцами и зеленью

Ингредиенты: 5–6 ломтиков ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 2 огурца, 1 / 2 пучка зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить на решетке. Огурцы вымыть и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху уложить нарезанные тонкими кружочками огурцы таким образом, чтобы кружочки находили друг на друга. Бутерброды посолить, посыпать зеленью укропа.

Бутерброды с яйцами и огурцами

Ингредиенты: 5–6 ломтиков ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 2 огурца, 2 сваренных вкрутую яйца, 5–6 веточек петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить на решетке. Огурцы вымыть, очистить и нарезать кружочками, яйца очистить и нарубить. Сливочное масло смешать с рублеными яйцами. Ломтики хлеба смазать смесью сливочного масла и яиц, сверху уложить кружочки огурцов так, чтобы они находили друг на друга, посолить. Готовые бутерброды украсить веточками петрушки.

Бутерброды с паштетом из брынзы

Ингредиенты: 5–6 ломтиков ржаного хлеба, 150 г брынзы, 50 г сливочного масла, 5–6 веточек петрушки, перец по вкусу.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить на решетке. Брынзу пропустить несколько раз через мясорубку и взбить с размягченным сливочным маслом. В полученную смесь добавить молотый перец. Веточки петрушки вымыть. Ломтики хлеба смазать паштетом из брынзы, украсить веточками петрушки.

Бутерброды с грибами

Ингредиенты: 5–6 ломтиков ржаного хлеба, 100 г маринованных грибов, 2 соленых огурца, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка сметаны.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить на решетке. Маринованные грибы и соленые огурцы мелко нарезать, смешать со сметаной. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом. На каждый ломтик выложить смесь соленых огурцов и грибов.

Бутерброды с мясом курицы и солеными огурцами

Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г отварного мяса курицы, 2 соленых огурца, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить на решетке. Мясо нарезать ломтиками, огурцы – дольками. Ломтики хлеба смазать маслом, сверху положить ломтики мяса, а на них – дольки соленых огурцов.

Бутерброды с яйцами, сыром и ветчиной

Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 2 сваренных вкрутую яйца, 100 г сыра, 100 г ветчины, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки соевого соуса.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить на решетке. Яйца очистить и нарезать кружочками. Сыр и ветчину нарезать ломтиками. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху положить ломтики сыра, ветчины, кружочки яиц, полить соевым соусом.

Бутерброды с колбасой и луком

Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г копченой колбасы, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка майонеза, 2 столовые ложки кетчупа, 1 / 2 пучка зелени петрушки.

Способ приготовления

Ломтики хлеба смазать растительным маслом и обжарить на решетке. Репчатый лук очистить и мелко нарезать. Колбасу нарезать соломкой. Зелень петрушки вымыть. Лук смешать с колбасой и майонезом, выложить эту смесь на ломтики хлеба, полить кетчупом и украсить веточками петрушки.

Бутерброды с консервированной рыбой

Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г консервированной горбуши, 100 г сыра, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2 столовые ложки майонеза, 1 луковица, 1 / 2 пучка зелени укропа.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить на решетке. Яйцо очистить и нарезать кружочками. Сыр нарезать ломтиками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Лук очистить и мелко нарезать. Консервированную рыбу размять вилкой, смешать с луком и майонезом. На ломтики хлеба выложить рыбную смесь, сверху положить ломтики сыра и кружочки вареного яйца, посыпать зеленью укропа.

Бутерброды с семгой

Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г семги, 20 г зернистой икры, 1/ 2 лимона, 1 огурец, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить на решетке. Семгу нарезать тонкими ломтиками. Лимон вымыть, очистить и нарезать кружочками. Огурец вымыть и нарезать кружочками. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху положить ломтики рыбы. Каждый бутерброд украсить кружочком лимона, огурца и зернистой икрой.

Бутерброды с сыром и редисом

Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г сыра, 50 г сливочного масла, 2 чайные ложки майонеза, 1 / 2 пучка редиса, 1 / 2 пучка зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Ломтики хлеба смазать маслом и обжарить на решетке. Сыр натереть на крупной терке. Редис вымыть, мелко нарезать и посолить. Зелень петрушки вымыть. Редис смешать с тертым сыром и майонезом. На ломтики хлеба выложить смесь редиса и сыра, украсить веточками петрушки.

Бутерброды с помидорами и тертым сыром

Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 2 помидора, 2 столовые ложки тертого сыра, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом и обжарить на решетке. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. На ломтики хлеба выложить кружочки помидоров, сверху посыпать тертым сыром.

Бутерброды с помидорами, сыром и чесноком

Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 2 помидора, 2 столовые ложки тертого сыра, 50 г сливочного масла, 1 долька чеснока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Ломтики хлеба смазать маслом и обжарить на решетке. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Чеснок очистить,

растолочь с солью. На ломтики хлеба положить кружочки помидоров, чеснок, посыпать тертым сыром.

Бутерброды со шпротами

Ингредиенты: 5–6 ломтиков ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 150 г консервированных шпрот, 1 / 2 огурца, 5–6 веточек петрушки.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить на решетке. Огурец вымыть, нарезать тонкими кружочками. Веточки петрушки вымыть. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху положить шпроты. Бутерброды украсить кружочками огурца и веточками петрушки.

Бутерброды «Пикник»

Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г вареной колбасы, 50 г тертого сыра, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2 столовые ложки измельченной зелени укропа, 3 столовые ложки майонеза.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить на решетке. Яйцо очистить и нарубить. Колбасу мелко нарезать, смешать с тертым сыром, яйцом, зеленью укропа и майонезом. Полученную смесь выложить на ломтики хлеба.

Бутерброды с маслинами

Ингредиенты: 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 10–12 маслин, 2 сваренных вкрутую яйца, 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка горчицы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить, отделить белки от желтков, желтки растереть с солью и горчицей. Белки нарубить. Из маслин удалить косточки, мякоть мелко нарубить и смешать с растертыми яичными желтками и размягченным сливочным маслом. Полученную смесь тщательно взбить. Ломтики хлеба смазать растительным маслом, обжарить на решетке, выложить на каждый ломтик смесь маслин, яичных желтков и сливочного масла. Готовые бутерброды украсить яичным белком.

Бутерброды с сыром и чесноком

Ингредиенты: 5–6 ломтиков ржаного хлеба, 150 г сыра, 3 дольки чеснока, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Сыр нарезать ломтиками. Чеснок очистить и нарубить. Ломтики хлеба смазать маслом, обжарить с одной стороны на решетке, перевернуть, положить на каждый ломтик хлеба по ломтику сыра. Бутерброды выложить на тарелку, посыпать

чесноком.

Бутерброды с брынзой и помидорами

Ингредиенты: 5–6 ломтиков ржаного хлеба, 100 г брынзы, 2 помидора, 2 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Брынзу натереть на крупной терке. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Ломтики хлеба смазать растительным маслом и обжарить на решетке. На приготовленные гренки положить кружочки помидоров и тертую брынзу.

Бутерброды с сыром и кетчупом

Ингредиенты: 5–6 ломтиков ржаного хлеба, 150 г тертого сыра, 1 столовая ложка кетчупа, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления

Ломтики хлеба смазать растительным маслом, обжарить с одной стороны на решетке, перевернуть, смазать обжаренную сторону кетчупом, посыпать тертым сыром.

Канапе

Канапе с беконом

Ингредиенты: 2 квадратных ломтика пшеничного хлеба, 100 г бекона, 1 яблоко, 1 / 2 пучка зеленого салата.

Способ приготовления

Бекон нарезать квадратами. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать квадратными ломтиками. Листья салата вымыть. Ломтики хлеба обжарить на решетке, положить на них бекон, листья салата, ломтики яблока, затем снова бекон, листья салата, ломтики яблока. Проткнуть канапе шпажками.

Канапе с сельдью

Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 50 г филе соленой сельди, 50 г сливочного масла, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 / 2 пучка зеленого лука.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить на решетке. Яйцо очистить и нарубить. Филе сельди нарезать ломтиками. Зеленый лук вымыть и измельчить. Ломтики хлеба смазать маслом, положить на них сельдь и рубленое яйцо, посыпать зеленым луком. Готовые канапе проткнуть шпажками.

Канапе с сыром и маслинами

Ингредиенты: 4 ломтика хлеба, 100 г сыра, 4 маслины без косточек, 2 столовые ложки майонеза, перец по вкусу.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить на решетке. Сыр натереть на терке, смешать с майонезом и поперчить. Приготовленную смесь выложить на ломтики хлеба, сверху положить маслины, проткнуть их шпажками.

Канапе с красной рыбой и огурцами

Ингредиенты: 4 ломтика хлеба, 50 г сливочного масла, 100 г соленой красной рыбы, 2 соленых огурца.

Способ приготовления

Рыбу нарезать тонкими ломтиками, огурцы – кубиками. Ломтики хлеба обжарить на решетке, смазать маслом, сверху положить рыбу, по краям – кубики соленых огурцов. Канапе проткнуть шпажками.

Канапе с мясом омара

Ингредиенты: 4 ломтика хлеба, 150 г консервированного мяса омара, 3 столовые ложки майонеза, 2 соленых огурца, 2 столовые ложки растительного масла, V 2 пучка зелени петрушки.

Способ приготовления

Соленые огурцы измельчить. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Мясо омара нарезать и смешать с майонезом. Ломтикам хлеба придать круглую форму, смазать их растительным маслом и обжарить на решетке. На каждый ломтик хлеба положить смесь мяса омара и майонеза. По краям сделать ободок из соленых огурцов и петрушки. Проткнуть канапе шпажками.

Канапе с паштетом из куриной печени

Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г тушеной куриной печени, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить на решетке. Куриную печень протереть через сито. Полученную массу смешать с размягченным маслом, посолить, поперчить и выложить на ломтики хлеба. Канапе украсить зеленью петрушки и проткнуть шпажками.

Канапе по-итальянски

Ингредиенты: 6 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г ветчины, 50 г сыра, 20 г сливочного масла, 1 огурец, 50 г зеленого салата, 6 маслин, 1 помидор, 3 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, перец по вкусу.

Способ приготовления

Сыр и ветчину нарезать ломтиками. Огурец и помидор вымыть и нарезать кружочками. Зеленый салат вымыть. Ломтики хлеба обжарить на решетке, смазать маслом, поперчить, положить листья салата, сыр и ветчину, кружочки огурца и помидора, маслины, полить майонезом. Канапе проткнуть шпажками, посыпать зеленью петрушки.

Канапе с мясом кальмаров

Ингредиенты: 6 ломтиков хлеба, 150 г консервированного мяса кальмаров, 2 сваренных вкрутую яйца, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо кальмаров нарезать кусочками. Яйца очистить и нарубить. Ломтики хлеба обжарить на решетке, смазать маслом, положить сверху мясо кальмаров. Канапе украсить рубленым яйцом, посолить и проткнуть шпажками.

Канапе с печенью трески

Ингредиенты: 6 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г консервированной печени трески, 40 г сливочного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, 2 столовые ложки кетчупа, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа.

Способ приготовления

Печень трески нарезать кусочками. Ломтики хлеба смазать растительным маслом, обжарить на решетке, остудить, смазать их смесью сливочного масла и кетчупа, выложить кусочки печени трески, полить лимонным соком. Канапе проткнуть шпажками и украсить зеленью укропа.

Канапе с сыром и редисом

Ингредиенты: 10 маленьких ломтиков пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 100 г швейцарского сыра, 3 редиса, 1 столовая ложка рубленого зеленого лука.

Способ приготовления

Сыр нарезать кубиками. Редис вымыть и нарезать кружочками. Ломтики хлеба обжарить на решетке, смазать маслом, положить на них сыр и редис. Канапе проткнуть шпажками и посыпать зеленым луком.

Канапе со шпротным паштетом

Ингредиенты: 6 ломтиков ржаного хлеба, 100 г шпротного паштета, 3 дольки чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 соленый огурец, 1 столовая ложка майонеза.

Способ приготовления

Яйцо очистить и нарезать кружочками. Огурец нарезать дольками. Чеснок очистить и растолочь. Ломтики хлеба смазать растительным маслом, обжарить на решетке, натереть чесноком, смазать майонезом, сверху выложить шпротный паштет, кружочки яйца, дольки огурца. Канапе проткнуть шпажками.

Канапе с копченой свининой

Ингредиенты: 4 ломтика ржаного хлеба, 50 г копченой свинины, 40 г сливочного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки.

Способ приготовления

Свинину нарезать ломтиками. Хлеб обжарить на решетке, смазать маслом, положить мясо, украсить зеленью петрушки и проткнуть шпажками.

Канапе с грибами

Ингредиенты: 4 ломтика хлеба, 100 г отварных грибов, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить на решетке. Яйцо очистить и натереть на крупной терке. Грибы мелко нарезать, смешать с майонезом и яйцом. Выложить смесь на ломтики хлеба. Канапе украсить зеленью петрушки и проткнуть шпажками.

Канапе с мясом курицы и говяжьим языком

Ингредиенты: 6 ломтиков хлеба, 100 г отварного мяса курицы, 50 г отварного говяжьего языка, 50 г сливочного масла, 1 чайная ложка горчицы.

Способ приготовления

Мясо курицы и говяжий язык нарезать кусочками. Хлеб обжарить на решетке, смазать маслом, выложить на него мясо курицы и кусочки языка. Канапе смазать горчицей и проткнуть шпажками.

Канапе с сосисками и беконом

Ингредиенты: 4 ломтика пшеничного хлеба, 2 сосиски, 100 г бекона, 4 листа салата, 2 столовые ложки кетчупа.

Способ приготовления

Сосиски обжарить на решетке и нарезать кусочками. Бекон нарезать тонкими ломтиками. Листья салата вымыть. Ломтики хлеба обжарить на решетке, положить на них листья салата, сосиски, бекон. Канапе проткнуть шпажками и полить кетчупом.

Закуски из овощей

Закуска из помидоров по-татарски

Ингридиенты: 4–5 помидоров, 5 яиц, 2 столовые ложки растительного масла, 2 луковицы, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 1 долька чеснока, 1 чайная ложка острого кетчупа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Чеснок очистить и истолочь. Лук очистить, нарезать кольцами, уложить в эмалированную посуду, сбрызнуть уксусом и оставить на 1 час. Помидоры вымыть, очистить от кожицы, нарезать дольками, положить в горшочек, добавить толченый чеснок, перец, соль, кетчуп, растительное масло, влить немного воды и нагревать над раскаленными углями в течение 10 минут. Затем залить помидоры яйцами и нагревать полученную смесь еще 15 минут. Закуску выложить на блюдо и оформить кольцами маринованного лука.

Закуска из помидоров по-украински

Ингредиенты: 4–5 помидоров, 300 г болгарского перца, 100 г соленого свиного сала, 5 яиц, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять с них кожицу, удалить семена, нарезать дольками. Сало нарезать кубиками, жарить на сковороде над раскаленными углями до вытапливания жира, затем переложить в горшочек, добавить помидоры, влить немного воды и нагревать в течение 10 минут. Болгарский перец вымыть, испечь над раскаленными углями, снять с него кожицу и удалить семена. Перец нарезать дольками, добавить в горшочек, залить взбитыми яйцами, перемешать, посолить, поперчить и нагревать над раскаленными углями в течение 5 минут.

Томатная закуска с баклажанами

Ингредиенты: 5–6 помидоров, 2 баклажана, 1 пучок зелени укропа, 3 столовые ложки растительного масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, запечь над раскаленными углями, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Помидоры вымыть, мелко нарезать, выложить в горшочек, добавить баклажаны, растительное масло, перец, соль, влить немного воды и нагревать над раскаленными углями в течение 15 минут. Томатную закуску выложить горкой на блюдо, посыпать зеленью укропа.

Помидоры, фаршированные мясом курицы

Ингридиенты: 6–7 помидоров, 150 г куриного фарша, 1 луковица, 100 г сыра, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки майонеза, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, срезать верхушки и вынуть чайной ложкой мякоть и семена. Лук очистить и мелко нарезать. Куриный фарш выложить в сковороду, посолить, поперчить, добавить лук, сливочное масло, влить немного воды и тушить над раскаленными углями. Сыр натереть на крупной терке. Помидоры наполнить приготовленным фаршем, посыпать тертым сыром и смазать майонезом.

Огурцы, фаршированные яйцами и зеленым луком

Ингредиенты: 5–6 огурцов, 3 сваренных вкрутую яйца, 2 пучка зеленого лука, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 столовая ложка майонеза, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, разрезать вдоль и пополам, удалить из середины семена и мякоть, посолить, поперчить и оставить на 10 минут. Зеленый лук вымыть и нарубить. Яйца очистить и натереть на мелкой терке. Яйца и лук перемешать и наполнить этой смесью половинки огурцов. Половинки огурцов соединить, перевязать нитками, уложить в котелок, налить немного воды, добавить растительное масло, майонез и томатную пасту и нагревать над раскаленными углями в течение 5–7 минут. Огурцы выложить на блюдо и полить оставшимся от тушения соусом.

Огурцы, фаршированные мясом курицы

Ингредиенты: 5–6 огурцов, 150 г отварного мяса курицы, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 столовая ложка майонеза, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, разрезать вдоль и пополам, удалить из середины семена и мякоть, посолить, поперчить и оставить на 10 минут. Мясо пропустить через мясорубку. Лук очистить, нарубить, смешать с мясом. Наполнить фаршем половинки огурцов. Половинки огурцов соединить, перевязать нитками, выложить в котелок, налить немного воды, добавить растительное масло, майонез и томатную пасту и нагревать над раскаленными углями в течение 10 минут. Огурцы выложить в блюдо и полить оставшимся от тушения соусом.

Болгарский перец, фаршированный мясом и рисом

Ингредиенты: 300–400 г болгарского перца, 200 г

говяжьего фарша, 50 г риса, 1 луковица, 3 столовые ложки томатной пасты, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть и аккуратно удалить семена, сделав круговой надрез у плодоножки. Лук очистить и крупно нарезать. Говяжий фарш пропустить через мясорубку вместе с луком, перемешать с рисом, посолить. Нафаршировать полученной смесью перец, выложить в котелок, влить немного воды, добавить сливочное масло и нагревать над раскаленными углями в течение 15 минут, затем положить томатную пасту и тушить до готовности. Фаршированный перец выложить на блюдо, полить оставшимся от тушения соусом.

Закуска из болгарского перца и сыра

Ингредиенты: 300 г болгарского перца, 200 г сыра, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, 2 яйца, 20 г сливочного масла, 2 столовые ложки панировочных сухарей, соль по вкусу.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, разрезать пополам, удалить семена. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Яйца взбить. Сыр натереть на крупной терке. Болгарский перец смазать растительным маслом и запечь на решетке, затем переложить в смазанный сливочным маслом и посыпанный панировочными сухарями горшочек, посолить, посыпать тертым сыром, полить взбитыми яйцами и нагревать над раскаленными углями в течение 5–7 минут. Закуску выложить на блюдо и посыпать зеленью петрушки.

Капуста, тушенная с сельдереем

Ингредиенты: 400 г белокочанной капусты, 2 корня сельдерея, 2 яблока, 1 луковица, 1 пучок зелени петрушки, 5–6 столовых ложек растительного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 / 2 чайной ложки тмина, 1 / 2 чайной ложки сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту вымыть и нашинковать. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Лук, корни сельдерея и яблоки очистить, натереть на мелкой терке, выложить в котелок, добавить 1 столовую ложку растительного масла, нагревать над раскаленными углями в течение 5 минут, затем положить капусту, влить немного воды и оставшееся растительное масло, посолить и нагревать еще в течение 10 минут. Положить сахар, тмин, томатную пасту, зелень петрушки, тушить в течение 10 минут, затем выложить в блюдо.

Закуска из тушеных овощей

Ингредиенты: 200 г кабачков, 2 помидора, 1 луковица, 1

пучок зеленого лука, 1 пучок зелени укропа, 2 столовые ложки растительного масла, 1 / 2 лимона, 2 дольки чеснока, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать кубиками. Лук и чеснок очистить и нарубить. Помидоры вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Лимон очистить от кожуры и нарезать кружочками. Зеленый лук и зелень укропа вымыть и нарубить. Репчатый лук выложить в сковороду, добавить 1 столовую ложку растительного масла, обжарить до золотистого цвета над раскаленными углями, добавить помидоры, зеленый лук и жарить еще в течение 5 минут. Затем влить немного воды, положить кабачки, посолить, поперчить, добавить оставшееся растительное масло и тушить над раскаленными углями до готовности. Готовые овощи выложить на блюдо, посыпать чесноком и зеленью укропа и оформить кружочками лимона.

Капуста, тушенная со свининой

Ингредиенты: 500 г белокочанной капусты, 200 г свинины, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 луковица, 1 пучок зеленого лука, 4 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту вымыть и нашинковать. Лук очистить и мелко нарезать. Зеленый лук вымыть и нарубить. Мясо нарезать маленькими кусочками, выложить в сковороду, добавить 1 столовую ложку растительного масла и жарить над раскаленными углями в течение 10 минут. Мясо переложить в горшочек, добавить капусту и лук, посолить, влить оставшееся растительное масло, тушить в течение 10 минут, затем положить томатную пасту и тушить над раскаленными углями до готовности. Капусту и мясо выложить на блюдо и посыпать зеленым луком.

Запеканка из капусты

Ингредиенты: 500 г белокочанной капусты, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 100 г сыра, 2 яйца, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать, выложить в сковороду, добавить 3 столовые ложки растительного масла, соль и тушить над раскаленными углями до полуготовности. Зелень петрушки вымыть, сыр натереть на крупной терке. Яйца взбить. Капусту выложить в смазанный оставшимся растительным маслом и посыпанный сухарями горшочек, залить яйцами, посыпать сыром и запекать над раскаленными углями в течение 10 минут.

Готовую запеканку выложить на блюдо, украсить веточками петрушки.

Кабачки, тушенные в томатном соусе

Ингредиенты: 300 г кабачков, 6 столовых ложек растительного масла, 3 столовые ложки томатной пасты, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 луковица, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить и нарезать полукольцами. Зелень укропа вымыть и нарубить. Кабачки вымыть, очистить от кожицы, посолить, выложить в сковороду, добавить лук, влить 1 столовую ложку растительного масла и обжарить до золотистого цвета над раскаленными углями. Затем положить томатную пасту, добавить лимонный сок, оставшееся растительное масло, немного воды и тушить до готовности. Кабачки выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа и полить оставшимся от тушения соусом.

Кабачки, запеченные с мясом и грибами

Ингредиенты: 300 г кабачков, 200 г говядины, 100 г маринованных грибов, 1 луковица, 4 столовые ложки растительного масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать кубиками. Мясо вымыть и нарезать небольшими кусочками. Грибы нарубить. Лук очистить и нарезать кольцами. Кабачки, мясо, грибы и лук выложить в горшочек, добавить растительное масло, соль, перец и запекать над раскаленными углями до готовности.

Баклажаны, запеченные с помидорами

Ингредиенты: 3–4 баклажана, 2 помидора, 3 столовые ложки растительного масла, 2 яйца, 2 столовые ложки сметаны, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны замочить в подсоленной воде на 1 час, затем запечь на решетке над раскаленными углями, снять кожицу и нарезать кружочками. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Яйца взбить со сметаной. Баклажаны и помидоры выложить в горшочек, посолить, добавить растительное масло, полить смесью яиц и сметаны и запекать над раскаленными углями в течение 7-10 минут. Готовые баклажаны выложить на блюдо и посыпать зеленью петрушки.

Печеные баклажаны

Ингредиенты: 3–4 баклажана, 2 помидора, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зелень укропа и петрушки вымыть и нарубить. Баклажаны вымыть, запечь на решетке над раскаленными углями, очистить от кожицы, нарезать полосками по длине, положить на блюдо, посолить, поперчить, полить смесью уксуса и растительного масла, посыпать зеленью укропа и петрушки.

Закуска из баклажанов и яиц

Ингредиенты: 3 баклажана, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок зелени петрушки 3 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, очистить и нарезать кубиками. Яйца очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Баклажаны выложить в горшочек, посолить, добавить растительное масло, запекать над раскаленными углями в течение 5–7 минут, затем остудить, смешать с яйцами, заправить сметаной и посыпать зеленью петрушки.

Баклажаны, фаршированные мясом

Ингредиенты: 4–5 баклажанов, 200 г говяжьего фарша, 2 столовые ложки риса, 3 луковицы, 1 пучок зелени укропа, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 столовая ложка сметаны, 1 столовая ложка майонеза, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, разрезать вдоль и пополам, вынуть из середины мякоть и мелко нарезать ее. Лук очистить и нарубить. Зелень укропа вымыть и измельчить. Говяжий фарш перемешать с рисом, луком, мякотью баклажанов и зеленью укропа, наполнить этой смесью половинки баклажанов, соединить их, перевязать нитками.

Баклажаны выложить в котелок, влить немного воды, посолить, добавить растительное масло, перец, сметану и тушить над раскаленными углями в течение 15 минут. Затем положить томатную пасту и тушить еще в течение 20–25 минут. Фаршированные баклажаны выложить на блюдо, смазать майонезом и полить оставшимся от тушения соусом.

Баклажаны, фаршированные грибами и зеленью

Ингредиенты: 4–5 баклажанов, 300 г маринованных грибов, 2 пучка зелени петрушки, 1 луковица, 20 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 лавровый лист, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, разрезать вдоль и пополам, вынуть из середины мякоть и мелко нарезать ее. Лук очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Грибы выложить в сковороду, добавить лук, сливочное масло и жарить над раскаленными углями в течение 5–7 минут.

Жареные грибы и лук, пропустить через мясорубку, смешать с зеленью петрушки и мякотью баклажанов, наполнить этой смесью половинки баклажанов, соединить их, перевязать нитками.

Баклажаны выложить в котелок, влить немного воды, посолить, довести до кипения, добавить растительное масло, перец, лавровый лист и тушить над раскаленными углями в течение 10–15 минут. Затем положить томатную пасту и тушить в течение 20 минут. Фаршированные баклажаны выложить на блюдо и полить оставшимся от тушения соусом.

Закуска из фасоли и колбасы

Ингредиенты: 400 г консервированной фасоли, 300 г вареной колбасы, 2–3 соленых огурца, 2 яблока, 100 г майонеза. 1 чайная ложка горчицы, 1 столовая ложка растительного масла, 2 столовые ложки сметаны, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Соленые огурцы и колбасу нарезать кубиками. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Фасоль, огурцы и колбасу выложить в сковороду, добавить растительное масло, соль, жарить над раскаленными углями в течение 5 минут, затем смешать с яблоками, выложить на блюдо, заправить смесью майонеза, сметаны и горчицы, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуски из грибов

Запеканка из грибов

Ингредиенты: 300 г белых грибов, 50 г сливочного масла, 1 луковица, 100 г сметаны, 1–2 столовые ложки панировочных сухарей, 2–3 яйца, 100 г сыра, 1 пучок зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Сыр натереть на крупной терке. Яйца взбить. Зелень укропа вымыть и нарубить. Грибы перебрать, промыть, очистить, мелко нарезать, смешать с луком, посолить, поперчить, выложить в сковороду, добавить сливочное масло и жарить над раскаленными углями в течение 15 минут. Грибы переложить в горшочек, добавить сметану и тушить над раскаленными углями до готовности. Тушеные грибы и лук смешать с панировочными сухарями и взбитыми яйцами, посыпать тертым сыром и запекать над раскаленными углями в течение 10–15 минут. Готовую запеканку посыпать зеленью укропа.

Грибы, тушенные с помидорами

Ингредиенты: 300 г грибов, 4 помидора, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка пшеничной муки, 100 г сметаны, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, промыть и нарубить. Помидоры вымыть. 1 помидор измельчить, остальные – нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть. Грибы перебрать, очистить, профмыть, нарезать ломтиками, выложить в сковороду, добавить масло и жарить над раскаленными углями в течение 15 минут. Добавить лук, муку и жарить еще 10 минут. Затем переложить грибы в горшочек, влить немного воды, посолить, положить сметану, измельченный помидор и тушить над раскаленными углями до готовности. Готовые грибы выложить на блюдо, украсить веточками укропа и оформить кружочками помидоров.

Закуска из грибов и мяса

Ингредиенты: 300 г грибов, 200 г вареной говядины, 4 маринованных огурца, 3 луковицы, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Огурцы нарезать дольками. Зелень петрушки вымыть. Грибы перебрать, вымыть, очистить, нарезать ломтиками, выложить в сковороду, посолить,

влить немного воды, добавить 2 столовые ложки растительного масла и лук и тушить над раскаленными углями до готовности. Мясо нарезать соломкой, смешать с грибами и луком, выложить на блюдо, полить оставшимся растительным маслом, оформить дольками огурцов и веточками петрушки.

Закуска из маринованных грибов и рыбы

Ингредиенты: 300 г маринованных грибов, 200 г филе отварной рыбы, 2 клубня картофеля, 50 г консервированного зеленого горошка, 50 г майонеза, 50 г сметаны, 1 чайная ложка горчицы, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Маринованные грибы крупно нарезать. Картофель вымыть, очистить, запечь на решетке над раскаленными углями и нарезать. Яйцо очистить и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть. Майонез взбить со сметаной и горчицей. Филе рыбы измельчить. Грибы смешать с рыбой, картофелем и зеленым горошком, посолить, выложить горкой на блюдо, полить смесью майонеза и сметаны, оформить кружочками яйца и веточками петрушки.

Закуска из шампиньонов и яиц

Ингредиенты: 300 г шампиньонов, 5–6 сваренных вкрутую яиц, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа, 1 / 4 чайной ложки сахара, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Зелень укропа вымыть, измельчить, посыпать сахаром, перцем и сбрызнуть уксусом. Грибы перебрать, очистить, промыть, посолить, запечь на решетке над раскаленными углями, затем остудить и нарезать ломтиками. Грибы смешать с яйцами, выложить на блюдо, полить растительным маслом, посыпать зеленью укропа.

Закуски из рыбы и морепродуктов

Шашлык из рыбы

Ингредиенты: 300 г свежей рыбы, 2 огурца, 1 / 2 пучка зелени петрушки, 1 / 2 пучка зелени кинзы, 2–3 веточки укропа, 4 столовые ложки пшеничной муки, 1 / 4 чайной ложки шафрана, 1 / 4 чайной ложки мускатного ореха, имбирь на кончике ножа, соль и черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть и нарезать порционными кусками. Каждый кусок посолить, натереть перцем, шафраном, мускатным орехом и имбирем, обвалять в муке. Зелень укропа, петрушки и кинзы вымыть. Огурцы очистить, разрезать пополам, удалить семена. Куски рыбы и половинки огурцов насадить на шампуры и жарить над раскаленными углями в течение 10–15 минут. Готовые куски рыбы и огурцов выложить на блюдо и оформить веточками зелени петрушки, кинзы и укропа.

Рыба в кляре

Ингредиенты: 500 г рыбы, 100 мл молока, 2 столовые ложки пшеничной муки, 2 столовые ложки растительного масла, 1/ 4 чайной ложки имбиря, 1 пучок зелени укропа, соль и красный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, нарезать порционными кусками, посолить, залить молоком и оставить на 5 минут. Затем натереть имбирем и перцем, обвалять в муке. Зелень укропа вымыть и нарубить. Решетку смазать растительным маслом, выложить на нее куски рыбы и жарить над раскаленными углями до готовности. Готовую рыбу посыпать зеленью укропа.

Рыба в маринаде, запеченная на решетке

Ингредиенты: 500 г рыбы, 1 морковь, 2 луковицы, 1 чайная ложка сахара, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 1 столовая ложка растительного масла, 1 лавровый лист, 1 пучок зелени укропа, 1 / 2 пучка зелени петрушки, гвоздика, корица и соль по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления маринада репчатый лук нарезать кольцами, морковь натереть на крупной терке, выложить в котелок, добавить сахар, лавровый лист, гвоздику, корицу, уксус, соль, влить 500 мл воды и кипятить над раскаленными углями в течение 15 минут. Зелень петрушки и укропа вымыть и нарубить.

Рыбу почистить, выпотрошить, вымыть, нарезать порционными кусками, залить маринадом и оставить на 30 минут. Решетку смазать растительным маслом, выложить на нее куски рыбы и жарить над раскаленными углями до готовности. Готовую рыбу посыпать зеленью петрушки и укропа.

Судак, жаренный с картофелем

Ингредиенты: 500 г рыбы, 6 клубней картофеля, 100 г сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, 3 огурца, 1 пучок редиса, 1 пучок зелени петрушки, 1 / 2 пучка зелени укропа, соль и черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть. Зелень укропа вымыть и нарубить. Огурцы и редис промыть и нарезать кружочками. Рыбу почистить, выпотрошить, вымыть, нарезать порционными кусками, посолить, посыпать перцем, смазать сметаной и посыпать зеленью укропа. Картофель вымыть, очистить, крупно нарезать и посолить. Решетку смазать маслом, выложить на нее картофель и рыбу и жарить над раскаленными углями до готовности. Рыбу и картофель выложить на блюдо, украсить веточками петрушки, оформить кружочками огурцов и редиса.

Карп, жаренный с луком

Ингредиенты: 500 г рыбы, 2 луковицы, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, 1 лимон, соль и черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, нарезать порционными кусками, посолить, посыпать перцем и обвалять в панировочных сухарях. Лук очистить и нарезать кольцами. Лимон вымыть и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть. Решетку смазать сливочным маслом, выложить на нее куски рыбы и кольца лука и жарить над раскаленными углями до готовности. Рыбу и лук выложить на блюдо, оформить веточками петрушки и кружочками лимона.

Минтай, жаренный с баклажанами

Ингредиенты: 1 кг минтая, 4 столовые ложки растительного масла, 4 баклажана, 4 столовые ложки пшеничной муки, 3 дольки чеснока, 2 огурца, 4 помидора, 1 пучок зелени петрушки, 1 / 2 пучка зелени укропа, 1 / 2 пучка зелени кинзы, соль и черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, полить

2 столовыми ложками растительного масла. Чеснок очистить

и натереть на мелкой терке. Помидоры и огурцы вымыть и нарезать кружками. Зелень петрушки, укропа и кинзы вымыть и нарубить. Баклажаны вымыть, нарезать кружочками, посолить, посыпать чесноком, обвалять в муке. Решетку смазать оставшимся маслом, выложить на нее куски рыбы и кружочки баклажанов и жарить над раскаленными углями до готовности. Рыбу и баклажаны выложить на блюдо, посыпать зеленью и оформить кружочками помидоров и огурцов.

Сом, маринованный в белом вине

Ингредиенты: 1 кг рыбы, 100 г белого вина, 2 столовые ложки растительного масла, 3–4 помидора, 1 пучок зелени укропа, соль и черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу выпотрошить, промыть, нарезать порционными кусками, посолить, посыпать перцем, залить вином и оставить на 20 минут. Решетку смазать маслом, выложить на нее куски рыбы и жарить над раскаленными углями до готовности, каждые 2–3 минуты поливая маринадом. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Готовую рыбу выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа и оформить дольками помидоров.

Шашлык из осетрины

Ингредиенты: 1 кг осетрины, 3 столовые ложки сливочного масла, 5–6 помидоров, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени петрушки, соль и черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу выпотрошить, промыть, нарезать порционными кусками, посолить, посыпать перцем, нанизать на шампур и жарить над раскаленными углями до готовности, каждые 2–3 минуты поливая растопленным сливочным маслом. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зелень петрушки и зеленый лук вымыть и нарубить. Куски рыбы снять с шампура, выложить на блюдо, посыпать зеленым луком и зеленью петрушки, оформить кружочками помидоров.

Окунь под сметанным соусом

Ингредиенты: 1 кг окуней, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 2 столовые ложки растительного масла, 100 г сметаны, 1 долька чеснока, 1 / 2 пучка зелени укропа, 1 / 2 пучка зелени петрушки, 5 помидоров, 3 огурца, соль и черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления соуса чеснок очистить, натереть на мелкой терке. Зелень укропа вымыть и нарубить. Сметану взбить

с чесноком, солью, перцем и зеленью укропа. Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, нарезать порционными кусками, посолить, смазать 1 столовой ложкой растительного масла, обвалять в панировочных сухарях. Решетку смазать оставшимся растительным маслом, выложить на нее куски рыбы и жарить над раскаленными углями, через каждые 2–3 минуты смазывая приготовленным соусом. Огурцы и помидоры вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Зелень петрушки вымыть. Рыбу выложить на блюдо, украсить веточками петрушки и оформить ломтиками огурцов и помидоров.

Угорь на вертеле

Ингредиенты: 1 кг угрей, 1 столовая ложка растительного масла, 2 столовые ложки майонеза, 4 помидора, 1 пучок зелени укропа, 1 пучок зеленого лука, соль и черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу выпотрошить, аккуратно снять с нее кожу, промыть, посолить, поперчить, нанизать на тонкий металлический вертел, смазать смесью майонеза и растительного масла и жарить над раскаленными углями до готовности. Зелень укропа и зеленый лук вымыть и нарубить. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Рыбу выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа и зеленым луком, оформить дольками помидоров.

Форель по-итальянски

Ингредиенты: 1 кг форели, 1 луковица, 1 столовая ложка сливочного масла, 100 г красного вина, 1 лавровый лист, 5–7 горошин душистого перца, 4 столовые ложки томатного соуса, 2 огурца, 1 пучок редиса, 1 пучок зелени укропа, соль и черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить, вымыть, нарезать порционными кусками, посолить и посыпать черным перцем. Лук очистить и мелко нарезать. Для приготовления маринада смешать томатный соус, вино, лук, лавровый лист и душистый перец, довести до кипения. Маринадом залить рыбу и оставить на 30 минут. Редис и огурцы вымыть и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Решетку смазать сливочным маслом, выложить на нее куски рыбы и жарить над раскаленными углями, каждые 2–3 минуты поливая маринадом. Рыбу выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа, украсить кружочками редиса и огурцов.

Шашлык из камбалы и фруктов

Ингредиенты: 1 кг камбалы, 3 яблока, 2 груши, 1 столовая ложка лимонного сока, 2 столовые ложки

растительного масла, 1 пучок зелени кинзы, соль и черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки и груши вымыть, разрезать на 4 части, удалить сердцевину и сбрызнуть лимонным соком. Зелень кинзы вымыть и нарубить. Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, сделать надрез со стороны спинки и аккуратно удалить кости. Филе нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить. Филе камбалы и фрукты нанизать на шампур, полить растительным маслом и жарить над раскаленными углями до готовности. Кусочки рыбы и фруктов выложить на блюдо и посыпать зеленью кинзы.

Судак, маринованный в белом вине

Ингредиенты: 1,5–2 кг судака, 200 г белого вина, 2 столовые ложки сливочного масла, 6 помидоров, 1 пучок зелени укропа, 1 пучок зелени петрушки, 1 / 4 чайной ложки имбиря, кардамон на кончике ножа, соль и черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, натереть смесью имбиря, кардамона и перца, посолить, залить вином и оставить на 20 минут. Зелень укропа и петрушки вымыть и нарубить. Помидоры вымыть, нанизать на шампуры и запечь над раскаленными углями. Решетку смазать сливочным маслом, выложить на нее рыбу и жарить над раскаленными углями до готовности. Рыбу выложить на блюдо, украсить зеленью укропа и петрушки, оформить печеными помидорами.

Рыба, фаршированная гречневой кашей

Ингредиенты: 1,5 кг морской рыбы, 2 дольки чеснока, 4–5 столовых ложек гречневой крупы, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа, 1 / 2 пучка зелени петрушки, 1 / 2 пучка зеленого лука, соль и черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить и промыть. Чеснок очистить и мелко нарезать. Зелень петрушки и укропа вымыть. Зеленый лук вымыть и нарубить. Для приготовления фарша гречневую крупу варить до полуготовности в подсоленной воде, затем остудить и смешать с зеленым луком и чесноком. Рыбу посолить, поперчить, нафаршировать, смазать маслом, завернуть в фольгу, запекать на углях в течение 15–20 минут, затем снять фольгу, выложить на блюдо, украсить веточками укропа и петрушки.

Карп с картофелем и лимонным соком

Ингредиенты: 1 кг карпа, 100 мл лимонного сока, 4 клубня картофеля, 2 столовые ложки сливочного масла, 1

пучок зелени петрушки, мускатный орех на кончике ножа, соль и черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать крупными кусками и посолить. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Рыбу почистить, выпотрошить, промыть и нарезать порционными кусками. Лимонный сок смешать с перцем, мускатным орехом и 200 мл воды. Куски рыбы посолить, залить приготовленным маринадом и оставить на 20 минут. Решетку смазать маслом, выложить на нее куски рыбы и картофеля и жарить над раскаленными углями до готовности. Картофель и рыбу выложить на блюдо и посыпать зеленью петрушки.

Судак, фаршированный луком

Ингредиенты: 1 кг судака, 3 луковицы, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки лимонного сока, 2 столовые ложки майонеза, 2 огурца, 3 помидора, имбирь на кончике ножа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, нарезать порционными кусками, посолить. Репчатый лук очистить, мелко нарезать, сбрызнуть лимонным соком, посыпать имбирем и начинить этим фаршем рыбу. Решетку смазать сливочным маслом, выложить на нее рыбу и жарить над раскаленными углями до готовности. Огурцы и помидоры вымыть, нарезать дольками, посолить, смазать майонезом. Рыбу выложить на блюдо и оформить дольками огурцов и помидоров.

Шашлык из маринованных кальмаров

Ингредиенты: 500 г кальмаров, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зеленого лука, 1 / 2 пучка зелени кинзы, 2 чайные ложки сахара, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, 1 столовая ложка растительного масла, 1 стручок горького перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления маринада зелень петрушки и кинзы, горький перец вымыть, мелко нарезать, залить 200 мл воды, добавить соль и сахар, довести до кипения, остудить, влить уксус и растительное масло. Кальмары очистить, нарезать, залить маринадом и оставить на 1 час. Зеленый лук вымыть. Куски кальмаров нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями в течение 3–4 минут. Кальмары выложить на блюдо, полить маринадом, украсить стрелками зеленого лука.

Помидоры, фаршированные креветками

Ингредиенты: 400 г креветок, 8 помидоров, 100 г риса, 1 яйцо, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 2 столовые

ложки сливочного масла, 2 столовые ложки тертого сыра, соль и черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Креветки отварить в подсоленной воде, очистить и нарезать маленькими кусочками. Рис отварить в подсоленной воде, остудить, смешать с креветками, панировочными сухарями, яйцом, перцем и солью. Помидоры вымыть, вырезать часть мякоти с семенами, нафаршировать подготовленной начинкой, полить растопленным сливочным маслом, посыпать тертым сыром и испечь на решетке над раскаленными углями.

Мясные закуски

Мясо кролика, жаренное на решетке

Ингредиенты: 400 г мяса кролика, 50 г свиного шпика, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки сливочного масла, сок 1 лимона, соль и черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать крупными кусками, нашпиговать шпиком, посолить, поперчить, смазать майонезом. Решетку смазать сливочным маслом, выложить на нее мясо и жарить над раскаленными углями до готовности, периодически сбрызгивая лимонным соком.

Шашлык из бараньих ребрышек

Ингредиенты: 400 г бараньих ребрышек, 4 луковицы, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени кинзы, 1 / 2 пучка зелени укропа, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, соль и черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Зеленый лук, зелень укропа и кинзы вымыть и мелко нарезать. Лук очистить, нарезать кольцами, посолить и сбрызнуть уксусом. Бараньи ребрышки промыть, нарубить порционными кусками, посолить, поперчить, нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями до готовности, периодически сбрызгивая водой. Шашлык выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа, кинзы и зеленым луком и украсить кольцами лука.

Шашлык из свиных ребрышек, жаренный на решетке

Ингредиенты: 500 г свиных ребрышек, 100 мл растительного масла, 2 столовые ложки кетчупа, 1 чайная ложка черного молотого перца, 1 стручок горького перца, 4 огурца, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Горький перец вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть. Огурцы вымыть и нарезать дольками. Свиные ребрышки промыть и нарубить. Масло смешать с горьким перцем, кетчупом, солью и черным перцем. Свиные ребрышки залить приготовленным маринадом, оставить на 1 час, затем выложить на решетку и жарить над раскаленными углями до готовности. Ребрышки выложить на блюдо, украсить веточками петрушки и оформить дольками огурцов.

Мясо, жаренное на решетке с овощами

Ингредиенты: 200 г баранины, 200 г говядины, 5 луковиц, 3 болгарских перца, 1 баклажан, 1 столовая ложка

растительного масла, 1 столовая ложка топленого сала, соль и красный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, разрезать пополам, удалить семена. Баклажан промыть и нарезать кружочками. Лук очистить и нарезать кольцами. Мясо промыть, нарезать порционными кусками, посолить и поперчить. Решетку смазать растительным маслом, выложить на нее мясо, болгарский перец, кружочки баклажана, кольца лука, полить топленым салом и жарить над раскаленными углями до готовности.

Рубленая свинина с орехами

Ингредиенты: 500 г свинины, 100 г измельченных грецких орехов, 1 пучок зелени укропа, 100 мл кетчупа, соль и красный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать крупными кусками, пропустить через мясорубку. Фарш посолить, поперчить, перемешать с орехами, разделить на порции, завернуть каждую в фольгу и запекать на решетке над раскаленными углями до готовности. Зелень укропа вымыть и нарубить. Мясо вынуть из фольги, выложить на блюдо, полить кетчупом и посыпать зеленью укропа.

Шоп-кебаб

Ингредиенты: 400 г баранины, 1 кабачок, 2 столовые ложки растительного масла, 1 яйцо, 1 пучок зелени укропа, 1 / 2 пучка зелени кинзы, 100 г консервированного зеленого горошка, соль и черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Кабачок вымыть, очистить и нарезать кружочками. Мясо промыть, нарезать порционными кусками, посолить. Мясо и кабачки нанизать на вертел, смазать растительным маслом, жарить над раскаленными углями в течение 10 минут, затем поперчить, смазать взбитым яйцом и жарить до готовности. Зелень укропа вымыть и измельчить. Зелень кинзы вымыть. Мясо и кабачки выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа и украсить зеленым горошком.